Oekon. 2171 q Machauer.

„Natura nos ipsa ad viam reduxit.
Sola vegetabilia debilitant,
animalia putrefaciunt.
Utrumque ergo victum
oportet commiscere, ut
vires carnibus suffulciantur
et putredo per vegetabilem
victum avertatur.
v. Haller elem. phÿsiol.

424

66/60/219

Discite, quam parvo liceat producere vitam
Et quantum naturæ petat. Non erigit ægros
Nobilis ignoto libodus consule Bacchus;
Non auro murrhâque bibunt: sed gurgite puro
Vitæ redit: satis est populis Fluviusque Cerez

Lucanus Pharsal. IV. 377–81.

Lerne, wie Natur genügsam von Wenigem zu leben
Ein goldnes Gefäß, mit altem Wein gefüllt
Hilft nicht den Kranken auf; was in dem Becher
gefüllt,
Und Brod, ist schon genug, und Lebensmittel zu
geben

<366185040000010

<366185040000010

Bayer. Staatsbibliothek

Speiß-Meister/

Oder

Nutzlicher Unterricht

Von

Essen und Trincken/

Was, und wie man nemlich zu Erhaltung und zu Verlängerung seiner Gesundheit Essen und Trincken solle.

Nebst vielen untermengten

Kauß-Mitteln

Zu unterschiedlichen Zuständen, und nebst andern lustigen Sachen zur Aufmunterung eines melancholischen Gemüths.

Aus Liebe des Nächsten

Zusamm getragen, und zum Druck befördert.

Von

R. P. ODILONE Schreger, in dem befreyten Benedictiner, Closter zu Ensdorff in der Obern Pfaltz, unweit Amberg, Subpriore.

Cum Facultate Superiorum.

München und Stadt am Hof,
Verlegts Johann Urban Gastl, Buchh. 1766.

B S B
MÜNCHEN

07/91/686

Vorred

An den geneigten Leser.

Nicht alles, was man zu essen pfleget, ist einem jeden gesund. Gesetzt, es sitzen ihrer zehen beym Tisch, und essen einerley Speisen, so siehet man doch, daß dieselbige in ihnen nicht gleiche, sondern unterschiedliche Würckungen machen. Einem schlagen die-

selbe Speisen gar wohl an, dem andern aber nicht. Dahero soll ein jeder Mensch vor allen seinen Magen prüfen, wie derselbe beschaffen, ob er kalt oder hitzig, starck oder schwach seye; dem jenigen, der einen schwachen Magen hat, bekommen harte Speisen nicht wohl, hingegen schlagen sie einem andern, der einen guten und starcken Magen besitzet, desto besser an. Anderns soll ein jeder Mensch untersuchen, wie die Speisen beschaffen, und was sie für eine Eigenschafft in sich haben. Seynd die Speisen hitziger Natur, so zertheilen sie zwar die zähen Feuchtigkeiten,

ten, und machen dieselbige dinn; vermehren aber in den hitzigen und Cholerischen Leuten die Gall. Seynd die Speisen kalter Natur, so mässigen sie zwar die Hitze des Magens und des Geblüts, verursachen aber Blehungen. Seynd die Speisen truckner Natur, so geben sie zwar ein feste Nahrung, seynd aber schwer zu verdauen. Drittens soll ein jeder Mensch beobachten, wie die Speisen præpariret, und zugerichtet seynd. Seynd sie zu viel süß, so nähren sie zwar wohl, verursachen aber in der Leber und Miltz Verstopffungen, vermehren auch in den Gallsüchtigen

gen die Gall. Seynd sie starck saltzig, so widerstehen sie zwar der Faulung, verbrennen aber das Geblüt, und erwecken ein Jucken in der Haut. Seynd die Speisen lind gebraten, so seynd sie gesund; seynd sie aber zu sehr gebraten, oder verbrennt, so machen sie schwartze Gall. Seynd die Speisen gesotten, so seynd sie gesund, und dienen sonderlich zur Anfeuchtung; die gestofften aber seynd noch besser, weil sie durch und durch gleich gekocht werden; dahero sie auch gute und leichte durchgehende Nahrung geben.

Dero-

Derowegen soll sich der Mensch befleissen, nur das jenige zu essen und zu trincken, was seiner Natur anständig ist, und was sein Magen wohl und leicht verdauen kan. Thut er das, so wird er in seinen Leib die natürliche Wärme und Feuchte, worinn hauptsächlich das menschliche Leben bestehet, jederzeit in besten Flor erhalten, und folgsam ein lang-gesundes Leben erlangen; absonderlich wann ein rechte Diæt oder Mäßigkeit darzu kommt, daß man nemlich nicht mehr, auch von der gesundesten Speiß und Tranck zu sich nehme, als der Magen wohl verdauen kan;

Dann wer wenig isset und trincket, der lebet lang, alldieweilen der jenige, der ein mäßiges Leben führet, nicht leicht kranck werden kan, ja er wird selten, oder doch nicht lang sich unpäßlich befinden; indeme diese Lebens-Art die Ursach der Kranckheit hinweg nimmet; wo aber die Ursach weggenommen ist, da wird auch der Effect, nemlich die Kranckheit weggenommen. Weil nun ein jeder Mensch nach dem Befelch GOttes verbunden, die jenige Mittel zu ergreiffen, wordurch er sein Gesundheit erhalten, und sein Leben verlängern kan; viel Leuth aber nicht wissen, was für Speiß und Tranck ihrem Leib gesund

gesund, oder schädlich seyen. Als habe ich diesen Unterricht von Essen und Trincken den Unwissenden zum besten zusamm tragen, und auch, damit beym Essen ein trauriges Gemüth aufgemuntert wurde, da und dort mit lustigen Sachen versehen wollen. Lebe wohl, und nimme dieses wohlmeynende Büchlein abermahls so geneigt auf, als wie du meine vorige zehen Büchlein an- und aufgenommen hast.

Register

Register

Aller in diesem Buch begriffenen Sachen.

Erster Theil.

Wie man sich beym Tisch zu verhalten.

1. Capitel. Man soll nicht um die Præcedenz, oder Vorsitz streiten.
2. Capitel. Man soll andächtig essen.
3. Capitel. Man soll höflich essen.
4. Capitel. Man soll beym Tisch behutsam reden.
5. Capitel. Man soll beym Tisch zierlich reden.
6. Capitel. Man soll ordentlich essen.
7. Capitel. Man soll mässig essen.
8. Capitel. Mässig-lebende Leuth.
9. Capitel. Man soll nicht übermässig essen.
10. Capitel. Unterschiedliche Fresser und Saffer.
11. Capitel. Man soll frölich essen, und kurtzweilige Sachen erzehlen.
12. Capitel. Man kan allerhand Vexation mit den Speisen machen.

13. Capitel. Man kan beym Tisch unterschiedliche Schertz-Fragen vom Speiß und Tranck vorbringen.
14. Capitel. Man soll keine grosse Gastereyen halten.
15. Capitel. Unterschiedliche Gastereyen.

Anderer Theil.

Von den Fleisch-Speisen.

1. Capitel. Von dem Ochsen-Fleisch.
2. Capitel. Von dem Kühe-Fleisch.
3. Capitel. Von dem Kalb-Fleisch.
4. Capitel. Von dem Schaaf-Fleisch.
5. Capitel. Von dem Geiß-Fleisch.
6. Capitel. Von dem Schweinen-Fleisch.
7. Capitei. Von dem Schwartz-Wildpret.
8. Capitel. Von dem Roth-Wildpret.
9. Capitel. Von dem Rehe-Wildpret.
10. Capitel. Von dem Haasen-Fleisch.
11. Capitel. Von den Bibern.
12. Capitel. Von den Gemsen.
13. Capitel. Von den Schildkroten.
14. Capitel. Von den Gänsen.
15. Capitel. Von den Wild-Gänsen.
16. Capitel. Von den Enten.
17. Capitel. Von den Wild-Enten.
18. Capitel. Von den Hennen.
19. Capitel. Von den Auer-Hennen.
20. Capitel. Von den Haasel-Hennen.
21. Capitel. Von den Birck-Hennen.
22. Capitel. Von den Fasanen.
23. Capitel. Von den Rebhennen.
24. Capitel. Von den Schwannen.

25. Capitel. Von den Pfauen.
26. Capitel. Von den Storchen.
27. Capitel. Von den Tauben.
28. Capitel. Von den Schnepffen.
29. Capitel. Von den Krammets-Vögeln.
30. Capitel. Von den Schnerren.
31. Capitel. Von den Drosseln.
32. Capitel. Von den Lerchen.
33. Capitel. Von den Wachteln.
34. Capitel. Von den Emmerlingen.
35. Capitel. Von den Wasser-Hennlen.
36. Capitel. Von den Fisch-Ottern.

Dritter Theil.

Von den Fisch-Speisen.

1. Capitel. Von den Karpffen.
2. Capitel. Von den Hechten.
3. Capitel. Von den Barmen.
4. Capitel. Von den Perschen.
5. Capitel. Von den Schleyen.
6. Capitel. Von den Brachsen.
7. Capitel. Von den Karauschen.
8. Capitel. Von den Grundlen und Kreßlingen.
9. Capitel. Von den Weiß-Fischen.
10. Capitel. Von den Rörflingen.
11. Capitel. Von den Rutten.
12. Capitel. Von den Aalen.
13. Capitel. Von den Forellen.
14. Capitel. Von den Lachs-Forellen.
15. Capitel. Von den Aschen.
16. Capitel. Von den Lachsen.
17. Capitel. Von den Stören.

18. Capitel. Von den Haußen.
19. Capitel. Von den Stockfischen.
20. Capitel. Von den Heringen.
21. Capitel. Von den Bricken.
22. Capitel. Von den Blatteisen.
23. Capitel. Von den Laperdonen.
24. Capitel. Von den Sardellen.
25. Capitel. Von den Krebsen.
26. Capitel. Von den Schnecken.
27. Capitel. Von den Austern.

Vierdter Theil.

Von allerhand andern Speisen.

1. Capitel. Von dem Brod.
2. Capitel. Von der Milch-
3. Capitel. Von dem Butter.
4. Capitel. Von dem Käß.
5. Capitel. Von den Eyern.
6. Capitel. Von den Linsen.
7. Capitel. Von den Erbsen.
8. Capitel. Von den Bohnen.
9. Capitel, Von der Gersten.
10. Capitel. Von dem Haber.
11. Capitel. Von dem Hirsch.
12. Capitel. Von dem Reiß.
13. Capitel. Von dem Weitzen.
14. Capitel. Von dem Korn.
15. Capitel. Von Seleri.
16. Capitel. Von den Artischocken.
17. Capitel. Von dem Spargel.
18. Capitel. Von den Kümmerlingen.
19. Capitel. Von den Melonen.

20. Capitel. Von dem Kürbis.
21. Capitel. Von den Quitten.
22. Capitel. Von den Aepffeln.
23. Capitel. Von den Birnen.
24. Capitel. Von den Welschen-Nüssen.
25. Capitel. Von den Hasel-Nüssen.
26. Capitel. Von den Castanien.
27. Capitel. Von den Kirschen.
28. Capitel. Von den Erdbeeren.
29. Capitel. Von den Johannes-Beerlein.
30. Capitel. Von den Heidelbeeren.
31. Capitel. Von den Schlehen.
32. Capitel. Von den Hagenbutzen.
33. Capitel. Von den Feigen.
34. Capitel. Von den Zwetschen.
35. Capitel. Von den Pferschingen.
36. Capitel. Von den Ruben
37. Capitel. Von den Erd-Aepffeln.
38. Capitel. Von dem Kappes-Kraut.
39. Capitel. Von dem gemeinen Köhl.
40. Capitel. Von dem Salat

Fünffter Theil.

Von dem Gewürtz.

1. Capitel. Von dem Saltz.
2. Capitel. Von dem Pfeffer.
3. Capitel. Von dem Imber.
4. Capitel. Von dem Kümmel.
5. Capitel. Von dem Aniß.
6. Capitel. Von dem Fenchl.
7. Capitel. Von dem Coriander.
8. Capitel. Von den Cubeben.

9. Capitel. Von dem Zimmet.
10. Capitel. Von den Cardamömlein.
11. Capitel. Von der Muscat-Nuß, und Blühe.
12. Capitel. Von den Nägelein.
13. Capitel. Von dem Saffran.
14. Capitel. Von den Krammet-Beeren.
15. Capitel. Von dem Senfft.
16. Capitel. Von dem Kreen.
13. Capitel. Von dem Zwiebel.
18. Capitel. Von dem Knoblauch.
19. Capitel. Von dem Schnittlauch.
20. Capitel. Von dem Majoran.
21. Capitel. Von dem Salbey.
22. Capitel. Von dem Peterfill.
23. Capitel. Von den Citronen und Pomerantzen.
24. Capitel. Von den Capern.
25. Capitel. Von dem Essig.
26. Capitel. Von dem Baum-Oehl.
27. Capitel. Von den Mandelkernen.
28. Capitel. Von den Weinbeerlein.
29. Capitel. Von dem Hönig.
30. Capitel. Von dem Zucker.

Sechster Theil.

Von dem Trincken.

1. Capitel. Von dem Wein.
2. Capitel. Von dem Brandwein.
3. Capitel. Von dem Bier.
4. Capitel. Von dem Meth.
5. Capitel. Von dem Caffee.
6. Capitel. Von dem ausländischen Thee.
7. Capitel. Von dem Teutschen Thee.
8. Capitel. Von dem Chocolade.

9. Capitel. Von dem Waſſer.
10. Capitel. Von dem Sauer-Brunnen-Waſſer.
11. Capitel. Von dem Haber-Tranck.
12. Capitel. Von dem Taback-Trincken.
13. Capitel. Von dem Bircken-Waſſer-Tranck.

Siebender Theil.

Was man zu ſeiner Geſundheit durch alle Monat zu beobachten hat.

Erſter

Erster Theil.

Wie man sich bey Tisch zu verhalten.

Es giebt Leute, welche als hoffärtige Prahlhansen um den Vorsitz streiten, wo manchesmahl viel Blut vergossen wird. Es giebt Leute, welche unter dem Essen wenig an GOtt gedencken. Es giebt Leute, welche so unhöflich essen, als wären sie bey den gröbesten Bauren-Flegeln in die Schul gangen Es giebt Leute, welche ohne einige Behutsamkeit daher schwätzen, was ihnen in das Maul kommet, nicht gedenckend an das gemeine Sprichwort: Vide, cui fidas: Schau, trau wem? Es giebt Leute, welche alles unter einander ohne einige Ordnung hinein fressen und sauffen, süß und sauer, kalt und warm. Es giebt Leute, welche mit Fressen

und Sauffen ihren Bauch also anschoppen, daß er aufgeschwället, wie ein aufgeblasener Duttelsack. Es giebt Leute, welche beym Tisch so melancholisch dasitzen, als hätten ihen die Hennen das Brod gestohlen ꝛc. Diese und dergleichen Leute hab ich in etwas unterrichten wollen, wie sie sich beym Tisch zu verhalten haben.

I. Capitel.

Man soll nicht um die Präcedenz, oder Vorsitz streiten.

1. Bist du ein Christ; so stehet dir zu, daß du dich der Christlichen Demuth befleissest. So seye dann zu frieden mit einem jedwederen Sitz, und gedencke, daß nicht der Ort die Persohn, sondern die Persohn den Ort herrlich mache. Locus non nobilitat personam, sed persona locum. Als König Dionysius von dem weltweisen Aristippo in etwas beleydiget wurde, liesse er denselben zur Tafel laden, und zum Schimpff an das schlechteste Ort setzen. Aristippus entrüstete sich nicht in mindesten darüber, sondern sagte: Euer Majestät, will gewiß diesen Ort durch mich berühmt und herrlich machen.

2. Die politische Welt sagt: Man soll sich erhöhern, und oben ansitzen. Christus der HErr will, man soll sich erniedrigen, und unten ansitzen; wem ist nun zu folgen? der betrüg-

lichen

lichen Welt, oder Christo, der ewigen Wahrheit? Er sagt ja ausdrücklich bey dem Evangelisten Lucas: Wann du zur Hochzeit, oder Mahlzeit geladen wirst, so setze dich nicht oben an ꝛc. Sondern gehe hin, und setze dich unten an ꝛc. Dann wer sich selbst erhöhet, der wird erniedriget, und wer sich selbst erniedriget, wird erhöhet werden. Wann du also ein wahrer Christ seyn willst, so thue, was Christus will, zancke nicht um den Vorsitz, sondern seye zu frieden mit einem schlechtern Sitz.

3. Befürchtest du, es möchte bey der Mahlzeit zwischen dir und einem andern ein Präcedenz-Streit entstehen, gehe nicht darzu, sondern entschuldige dich, wie immer möglich, jedoch also, daß mans nicht mercke, daß du wegen dem Vorsitz ausbleibest.

4. Bist du Gastgeber, so setze die Gäst beym Tisch also, daß du bey niemand einen Verschmach aufhebest. Weist du nicht, wer vor- oder nachzusetzen, so sage zu ihnen: ein jeder kan sich hinsetzen, wo er will, es ist hier kein gewisser Ort oder Sitz zubeobachten. Also ist geschehen in dem Concilio zu Costantz, und auch auf dem Reichstag zu Regenspurg im Jahr 1527. da die Potentaten wegen des Vorsitzes strittig waren.

5. Oder setze die Stühl auf ein so künstliche Art, daß man nicht abnehmen könne, welche

Sitze die vornehmere seyen. Also seynd in dem Tridentinischen Concilio, da zwischen dem Kayserlichen Gesandten und dem Cardinal von Trident, ein Prăcedenz-Streit entstunde, ihre Stühl also gesetzet worden, daß man nicht wohl hat unterscheiden können, welcher unter ihnen den Vorsitz hatte.

6. Oder ordne einen runden Tisch an, also, daß die Sitze im Circkel herumgehen. Auf solche Art kan kein Gast wegen des Vorsitzens entunehret werden; weil man keinen Vorsitz bemercken kan. Also hat es gemacht Henricus IV. der König in Franckreich; dann, als die Gesandte wegen des Vorsitzes lang miteinander stritten, liesse er einen runden Tisch herbey bringen, und einen jeden niedersitzen, wohin er wollte; und auf solche Weis hatte der Prăcedenz-Streit ein End.

7. Oder laß, ehe man zu Tisch gehe, unter denen Gästen das Loß werffen, und durch die Würffel die Sach entscheiden, wie man der Ordnung nach beym Tisch sitzen solle. Also haben Augustus, Pompejus und Antonius, diese Römische Kriegs-Helden, das Loß geworffen, wer unter ihnen zum ersten, wer zum andern, und wer zum dritten ausspeisen sollte. Und eben in solcher Ordnung, wie das Loß gefallen, haben sie ihre Gastereyen am Ufer des Meers angestellet.

8. Lächer-

8. Lächerlich ist, was ein gewisser Author erzehlet. Es wurden einsmahls viele Gäste zu einer Mahlzeit geladen. Ehe man zu Tisch gienge, fiengen zwey unter ihnen an wegen des Vorsitzes zu zancken; da nun keiner den andern vorsitzen lassen wollte, blieben sie beyde vor dem Tisch stehen Unterdessen setzten sich die übrige nieder, und assen braf drauf, blieben auch bis vier Stund lang bey dem Tisch sitzen. Die zwey Präcedenz-Streiter, als sie nicht länger stehen, noch den Hunger länger ertragen kunten, sprangen mit leeren Bauch zu der Thür hinaus, und schaueten ihnen um ein kalte Kuchel um. Lach, wer lachen kan. Risum teneatis Amici!

9. Eben so lächerlich ist, was Hermanus Hermes von dem Präcedenz-Streit meldet. Einsmahls begegneten einander zwey vornehme Gesandten auf der Bruck zu Prag Da nun keiner dem andern weichen wollte, blieben sie bis in die finstere Nacht auf der Bruck stehen Worüber ein grosses Gelächter entstunde.

II. Capitel.

Man soll andächtig essen.

1. Ehe du zu Tisch sitzest, sollest du ein gute Meynung machen, und gedencken: O GOtt, ich will essen und trincken, weil du es also haben willst, damit ich meine Leibs-Kräfften erhalte, und dir desto besser dienen möge.

2. Gedencke auch, daß du nicht darum lebest, damit du essen und trincken könnest, sondern daß du darum essest und trinckest, damit du leben könnest.

3. Das Tisch-Gebett unterlasse niemahls, sondern verrichte solches mit erhebten Händen und niedergeschlagenen Augen, gedenckend, daß du, als ein armer Bettler, um das Brod zu GOtt, einem so grossen HErrn, bettest

4. Scheue dich nicht, bey dem Tisch-Gebett in Beyseyn der Ketzern das Heil. Creutz zu machen, sondern zeige dardurch, daß du ein wahrer Catholischer Christ seyest Die Ketzer und die Teufel scheuen nur das Creutz.

5. Vor dem Tisch solltest du allzeit mit dem Creutz-Zeichen das Essen seegnen; dann es ist schon vielmahls geschehen, daß man in Speiß und Tranck den Tod oder den Teufel hinein geschlucket Hätte der H. Ertz-Vatter Benedictus den ihm zubereiteten vergifften Becher mit dem H. Creutz-Zeichen nicht geseegnet, so wäre solcher nicht zersprungen, folglich hätte Benedictus das Gifft, und mit dem Gifft den Tod hinein getruncken.

6. Unter währendem Tisch erhebe öffters die Gemüths-Augen zu GOtt, deinem Himmlischen Vatter, und gedencke, daß alles, was du issest und trinckest, von niemand andern, als von Ihme herkomme. Alles gutes kommet von oben herab. Ey so schaue dann öffters

gegen

gegen Himmel hinauf, und dancke deinem Himlischen Gastgeber.

7. Wie kanst du wohl deinem Himmlischen Vatter, der dir die tägliche Nahrung so vätterlich schaffet undanckbar seyn? Ist doch eine Henne danckbar, und schaut nach einem jeden Tropffen Wassers, den sie trinckt, gegen Himmel hinauf, als wolte sie ihrem Schöpffer darum dancken. Warum solltest du es nicht thun?

8. Wird dir zu wenig Essen aufgesetzet, murre nicht; vieleicht hast du dieses wenige nicht verdienet. Was hast du zu Liebe GOttes gearbeitet? Wenig, oder gar nichts; warum soll dir dann GOtt mehrer Essen schaffen? Viel bettlen von Haus zu Haus herum, und haben das nicht, was du, die doch weit mehrer verdienten, als du. Ey so sey dann mit dem wenigen zu frieden.

9. Wird dir ein abgeschmackte Speiß oder Tranck vorgesetzt, so gedencke, wie Christus dein Erlöser seye am Creutz mit Gall und Eßig getränckt worden.

10. Bey dem Tisch vergiß der Armen nicht, sondern thue dir von einer gewissen Speiß einen Abbruch, und gibe es denen bey deiner Thür seufzenden Bettlern, oder schicke es denen Krancken, oder denen Haus-Armen; dann diese bringen durch ihr Gebett den Seegen GOttes in dein Haus, und machen dich reich, so-

wohl hier auf dieser Welt, als auch dort im Himmel. Willst du dort ruhen in GOttes Armen, so thue dich der Armen hier erbarmen.

11. Bist du reich, und mit Mitteln versehen, so lade an gewisen Festtägen ein oder den andern Armen zum Essen ein; dann, was man denen Armen thut, sagt Christus, thut man Ihm; dahero hat sich Christus einsmahls, als der H. Pabst Gregorius 12. Arme ausspeisete, mitten an ihren Tisch gesetzet. Der H Ludovicus König in Franckreich hat vielmahls 120. Arme ausgespeiset, und an Festägen ihnen selbst aufgewartet; ja er hat so gar alle Samstäg einigen Armen die Füß gewaschen. Hat sich dieser grosse König nicht geschämet, solches zu thun, warum willst du dich schämen, ein gleiches zu thun?

12. Nach dem Essen bette andächtig das gewöhnliche Tisch-Gebett, und sage deinem himmlischen Vatter Danck, daß er dich, der du es vielleicht um ihn nicht verdienet, so väterlich gespeiset hat. Hat doch Christus der HErr nach dem Essen und letzten Abendmahl mit singen und betten seinem himmlischen Vatter gedancket; und warum du nicht.

13. Der Lerch ist danckbar, und schwinget sich allezeit nach dem Essen empor, benedeyet und lobet mit seinem annehmlichen Feld-Flöttel GOtt den HErrn; und du, der du die täg-

liche

liche Nahrung von oben herab erhaltest, solltest so undanckbar können seyn und nach dem Essen das Deo gratias, und höchst-schuldige vergelts GOtt unterlassen?

14 Bey vielen heist es: gessen und vergessen; vielleicht bey dir auch? O wie grob und undanckbar kommet es heraus, wann man gleich nach dem Tisch nur das Maul wischt, und nicht danckbar ist um die liebe Gaab GOttes! bey gar vielen Leuten, vielleicht bey dir auch. ist der Brauch, daß man gleich nach dem Essen ohne einiges Deo gratias schreyet: Abdeckt, und Karren her, als hätte man nur das Leben von GOtt, nicht aber die Nahrung. Wär es dann ein Wunder, wann GOtt solchen undanckbaren Leuten den Brod-Sack thäte zuschnüren.

15 Die alte Christen, wie der H Chrysostomus schreibet, haben nach dem Essen ein langes Gebett und Danck-sagung verrichtet, da doch ihr gantzes Tractament in nichts anders bestanden, als in einem schwartzen Brod und Krügel Wasser. Heut zu Tag aber giebt es Christen, die sich also anschoppen, daß man fast eisene Reiff vonnöthen hätte, die Wampen zu halten; und dannoch, O Undanckbarkeit! nach so vielen Essen und Trincken will man nicht ein eintziges Deo gratias sagen. Und diese Undanckbarkeit ist offt Ursach, daß GOtt den Feldern seinen Seegen entziehet, wordurch

nothwendig Schauer oder Mißwachs erfolgen muß. Wer GOtt nicht danckt und ehrt, der ist des Brods nicht werth.

16. O Mensch, gehe doch ohne Danckſagung nicht von Tisch, mache es nicht, wie die Schwein, welche, wann man ihnen die Eichel von dem Baum schüttelt, immerfort fressen und naschen, und nicht einmahl in die Höhe schauen, woher ihnen dieses so werthe Confect komme; und wann sie die Wampen voll haben, ohne einige Erkanntlichkeit hinweg lauffen; sondern schaue allzeit nach dem Essen hinauf in den Himmel, woher alles, was du beym Tisch genossen, kommen ist. Dancke fleißig deinem Göttlichen Brod-Vatter, und küsse ihme seine freygebige Hand, mit welcher er dich so vätterlich gespeiset hat.

III. Capitel.

Man soll höflich essen.

1. Kein Speiß sollst du mit bloſſer Hand nehmen, ausgenommen, was Schalen hat, als wie Eyer, Obst ꝛc. man nimmt aber auch diese offt mit dem Löfel oder Gabel.

2. Die schmierige Händ; Messer, Gabel, und Löfel lecke nicht mit der Zungen ab, sondern wische sie an das Serviet, oder an einen Bissen Brod.

3. Aus der Schüssel sollst du nichts selbst heraus nehmen, sondern so lang warten, bis

man

man dir fürlegt, oder befihlet heraus zu nehmen.

4. Wann du heraus nihmst, sollst du nicht das Beste, oder über die Schüssel an eines andern Ort die Portion wegnehmen, sondern was vor deiner liegt.

5. Verlangest du, daß dir der Austheiler eine Speiß heraus gebe, so reiche ihm dein Teller hin, oder nach Gestalt der Speisen deinen Löffel.

6. Gibt dir der Austheiler die Speiß auf seinem Teller, so gibe ihm entgegen das deinige, wann es sauber ist.

7. Must du einem andern etwas hinaus geben, so begehre von dem Bedienten ein frisches Teller, und gieb darmit hin.

8. Stehet die Brühe mitten auf dem Tisch, so sollst du nicht mit Brod eintuncken, sondern mit einem Löffel dieselbe auf den Teller heraus nehmen.

9. Im Essen sollst du nicht heißhungerig seyn, und alles fort schnell verschlingen, sondern du sollst dir Zeit lassen. Im Kauen schmatze nicht, sondern schliesse den Mund.

10. Das Maul halte allezeit rein und sauber; ist solches schmutzig, so wische es nicht mit der Hand, sondern mit dem Serviet fleißig ab.

11. Die Beiner, Schalen und dergleichen uneßbare Ding, wirff nicht unter den Tisch, und speye die halbgekäute Speisen, wann sie dir nicht schmecken, nicht auf die Erde.

12. Die

12. Die Beiner nage nicht mit den Zähnen, sondern mit dem Messer auf dem Teller. Und wo ein Marck darinn, so sauge es nicht mit starcken Zügen und lauten Geschlirff heraus.

13. Das Saltz nimme nicht heraus mit einem Messer so schmutzig ist, sondern wische es zuvor mit dem Serviet, oder mit einem Bissen Brod fleißig ab.

14. Die Speisen zerreisse nicht mit der Hand, sondern zerschneide dieselbe mit dem Messer.

15. Die heisse Speisen blase nicht mit aufgeblasenen Backen, oder mit solchem Gewalt, als ob ein hefftiger Nord-Wind blasete.

16. Das Serviet, so viel möglich, halte sauber und rein, beschmiere es nicht allzufast, viel minder sollst du darmit die Nasen butzen.

17. Die Zähn stühre nicht aus mit dem Messer oder Gabel, oder (welches das schändlichste ist) mit den Nägeln, sondern mit einem gebührlichen Zahnstührer; aber nicht in Zusehen andern, sondern, wann es vonnöthen, so halte die Hand vor den Mund.

18. Lehne dich nicht auf den Tisch. Neige das Angesicht nicht zufast auf den Teller, spiele auch nicht darauf mit den Fingern.

19. Trincke nicht gleich auf die Suppen hinein. Das ist sehr ungesund.

20. Im ersten Trunck sollst du nicht zu viel trincken, sondern etwas wenigs

21. Nach jedem Trunck wische fleißig das

Maul

Maul ab, nicht mit der Hand, sondern mit dem Serviet. Esse auch einen Bissen Brod darauf. Das ist gesund.

22. Bist du ein Gast allein, oder unter den Gästen der erste, so gebühret dir, des Principalen Gesundheit zu trincken, ehe dir der Principal vorkommt.

IV. Capitel.

Man soll beym Tisch behutsam reden.

1. Wann du zu einer Mahlzeit geladen wirst, so schaue zuvor, was für Leute dazu kommen. Seynd sie böse und ausgelassene Leute, welche grobe Schnitzen, kothige Zotten und unzüchtige Possen auszuspeyen pflegen, so gehe nicht dahin; dann wer mit Bech umgehet, wird leichtlich besudelt. Wer mit bösen Leuten zu thun hat, wird auch böß; ja ehender wird einer, sagt der H. Ambrosius, mitten im Feuer ohne Verletzung gehen können, als mit Bösen umgehen, und nicht auch böß werden.

2. Geratheſt du ohngefehr unter eine böse Gesellschafft, welche grobe Zotten und Possen ausgiesset, gibe den Tact nicht dazu, schmutze oder lache nicht, sondern mache ein ernsthaftes und trotziges Angesicht, und zeige, daß du an solchen Reden kein Wohlgefallen trageſt. Und auf solche Weis können solche Leute von dergleichen Reden abgeschröcket werden.

3. Hüte

3. Hüte dich, daß du nit selbst grobe Possen redest oder erzehlest, sonst giebst du an Tag, daß du im Hertzen selbst nit rein, sondern ein unreiner Bock seyest. Mann kennt den Vogel aus dem Gesang, und die Glocken aus dem Klang.

4. Mit den Weibsbildern rede bey Tisch nit allzugemein; aber du sagest: sie seynd fromm. Höre aber: Die Erden ist gut, das Wasser ist auch gut; wann aber Erden und Wasser unter einander gemischet wird, so wird Koth daraus.

5. Die Augen halte beym Tisch, absonderlich wo Weibsbilder zugegen, fleißig im Zaum, laß sie auf dieselbe nit so schiessen, als wolltest du mit ihnen durch die Augen reden. Hätte David seine Augen besser besorget, wäre er kein Ehebrecher worden.

6. Bey dem Tisch seye nit stumm, sondern rede; erzehle entweders etwas nutzliches, woraus die Gegenwärtige etwas lehrnen können; oder etwas lustiges, wordurch sie können aufgemuntert, und frölich gemacht werden. Redest du aber gar nichts, so wirst du ihnen beschwerlich und verdrüßlich seyn; und man wird dir vorwerffen, was Simonides zu einem beym Tisch nit redenden Menschen gesprochen: Wann du närrisch bist, so thust du recht; bist aber gescheid, so thust du unrecht, daß du nit redest.

7. Bey

7. Bey dem Tisch sollst du lustig frölich und aufgemuntert seyn, und die Melancholey, Grillen, und vergebliche Sorgen auf die Seiten setzen; dann die Frölichkeit macht ein gutes und frisches Geblüt; die Forcht hingegen, Traurigkeit und Kümmernuß hingegen machen ein dickes und schwäres Geblüt; dann, weil dardurch die natürliche Säffte verdickert, und in ihrem Umlauff gehemmet werden, so wird der Trüb des Geblüts zu schwach, und entstehet davon ein dickes und schweres Geblüt.

8. Rede beym Tisch nit allzu viel; dann viel reden, und den Marck allein führen wollen, ist ein Zeichen einer Thorheit. Viel reden geschiehet selten ohne Sünd. Es wird dich offtermahl reuen, daß du allzuviel geredet hast; aber zu spath.

9. Rede nit allzu geschwind. Qui cito loquitur, sæpe mentitur. Wer geschwind redt, der offt lügt; sondern rede jederzeit in etwas langsam, und wohlbedacht so wirst du nit leicht lügen.

10. Rede nit allzu still, sondern in etwas laut und deutlich, daß man dich verstehe. Schreyen stehet den Marckschreyern zu.

11. Wann du etwas gethan, was Lobens werth ist, so lobe dich nit selbst; dann diß thut in Ohren weh. Propria Laus sordet: Das eigene Lob hinckt, und stinckt.

12. Sage erzehle nit gleich alles, was du höreſt,

höreſt, für ein gewiſſe Wahrheit, dann vom ſagen hören, lügt man gern; ſondern ſetze allezeit darzu: Alſo hab ichs gehört: Relata refero &c. damit, wann es nit wahr, nit könneſt für einen Lugner ausgeſchryen werden.

13. Was du willſt in geheim halten, oder nit willſt, daß andere wiſſen ſolten, erzehle niemand; dann wann du dieſes nur einen eintzigen anvertraueſt, ſo iſt es ſchon genug, daß alles werde offenbahr werden. Du ſageſt aber: ich vertraue ſolches nur meinen guten Freund. Seye es; dann dieſer gute Freund wird ſolches wiederum ſeinen guten Freund anvertrauen, der dritte dem vierdten, der vierdte dem fünfften ꝛc. und auf ſolche Weiß wird es ſo weit kommen, daß ſolches jedermann erfahre.

14. Glaube nit alles, was du höreſt; dann wer leicht glaubt, wird offt belogen und betrogen. Du wirſt ſelbſt ſchon öffters vielleicht erfahren haben, daß du dieſes oder jenes, was du gehöret, und als ein Wahrheit geglaubt habeſt, öffters nit wahr geweſen.

15. Ehe du etwas redeſt, ſchaue beym Tiſch wohl herum, was für Leute da ſitzen, wie ſie beſchaffen, ob ihnen zu trauen; Vide, cui fidas: Schau, trau, wem? Mancher ſtellt ſich gegen dir als der beſte Freund, hinterrucks aber iſt er dein gröſter Feind; ins Angeſicht wird er deine Reden loben, hinterrucks aber wird er ſie tadeln, und anderſt auslegen. Schau, trau,

wem?

wem? nicht alles, was glantzet, ist Gold: Non omne, quod splendet, aurum est.

16. Was du immer redest oder erzehlest, erzehle mit aller Gelassenheit. Bleibe nicht zu hartnäckig auf deiner Meynung, streite auch nicht zu hefftig für diese, als stunde sie in dem Evangeli-Buch, sondern, wann ein anderer einer andern Meynung ist, so schweige still, und gibe nach: Der gescheidere gibt nach: Prudentior cedit.

17. Mit niemand sollst du zancken; dann zanckest du mit einem Höhern, als du bist, so ist es gefährlich. Zanckest du mit deines Gleichen, so ist es unnütz. Zanckest du mit einem schlechtern, so ist es schändlich.

18 Zancken aber zwey über Tisch mit einander, so befleisse dich, dieselbe wiederum zu besänfftigen durch gute und sanfftmüthige Wort; dann wie der Heil. Geist Eccl. 6. sagt: Verbum dulce multiplicat amicos, & mitigat inimicos: Ein süsse Red oder freundliches Wort, macht viel Freund, und stiller die Feind.

19. Wann dir einer oder der andere beym Tisch zuwider ist, so gib es nicht an Tag, sondern dissimulire es, und übertrage ihn mit Gedult, gedenckend, daß du dem grossen GOtt wegen deinen Sünden weit mehr zu wider, und daß er dich doch gütig übertrage.

20. Befleisse dich, daß du allezeit die Wahr-

heit redest; dann wirst du nur einmahl auf einer l. v. Lug erdappet, so wird man dir nicht leicht mehr glauben. Einem Menschen, der allezeit die Wahrheit zu sagen pfleget, glaubet man, wann er auch bisweilen die Unwahrheit redet; einem verlogenen Menschen aber wird man niemahls glauben, wann er auch bisweilen die Wahrheit redet.

21. Es ist zwar nicht erlaubt, die Unwahrheit zu sagen; doch kanst du bißweilen die Wahrheit mit Stillschweigen umgehen; dann es ist nit allezeit rathsam, einen die Wahrheit zu sagen. Veritas odium parit: Die Wahrheit macht haß und Feindschafft. Ligt es dir aber ob, einem die Wahrheit zu sagen, so thue es mit aller Bescheidenheit.

22. Bey Tisch sollst du niemand ausrichten, oder durch die Hächel ziehen; Leide auch nit, wann es andere thun. Aber wo ist wohl ein Mahlzeit, da nicht bald dieser, bald jener tranchiret wird? Zu wünschen wäre, es stunden in allen Gast-Zimmern die Wort des Heil. Augustini geschrieben: Quisquis amat dictis absentum radere famam, hanc mensam vetitam noverit esse sibi: Wer will die Ehr abschneiden, muß hier den Speiß-Tisch meiden.

23. Von dem Abwesenden Menschen rede nichts übels; dann seye es, daß derselbe ein böses Leben führe, so kan es doch seyn, daß er

einstens

einstens in den Himmel fahre, und du in die Höll. Sondern rede von ihme so, als stunde er neben dir, oder rede von ihm also, als wie du wünschest, daß man von dir in deiner Abwesenheit reden solle.

24. Wann du etwas erzehlest, so mache es nit allzu lang, sondern kurtz und gut, absonderlich wann du etwas erzehlest von einer geringen Sach Alles, was zu lang ist, höret man mit Verdruß; was aber kurtz, daß hört man gern: Brevitas delectat.

25. Wann ein anderer etwas redet, so falle ihm nit in die Rede, sondern laß ihn zuvor ausreden. Wer ehender antwortet, sagt Salomon, als er höret, gibt an Tag, daß er nit gescheid seye.

26. bißweilen kanst du vexiren; aber nur diejenige, welche das vexiren leiden können; wirst aber du vexiret, so leide es mit lächlendem Mund; dann wer ausgiebt, muß auch einnehmen; wirst du aber deßwegen unwillig und zornig, so wird es bald heissen; Wer das vexiren nicht leyden kan, sitz auf den Esel und reit davon.

27. Verspreche nicht leicht etwas, ausser du kanst es halten; dann Versprechen machet halten: Promissum cadit in debitum. Oder ein brafer Mann halt sein Wort: Promissis stare viri est. Haltest du nun das Versprechen nicht, so wirst du allen Credit und Glau-

ben verliehren. Entweders verspreche nichts, oder halte, was du versprochen hast.

28. Bey jeder Mahlzeit, oder Gesellschafft seynd dir drey Sachen vonnöthen. 1. Ein Vorhang über die Augen, daß du nicht alles sehest. 2. Ein Riegel in den Ohren, daß du nicht alles höreſt. 3. Ein Schloß in dem Maul, daß du nicht alles sageſt.

V. Capitel.

Man soll beym Tisch zierlich reden.

Zu dem zierlich-Reden taugen gar wohl die Sprüchwörter, welche in dem Gespräch gar zierlich können eingemischet werden, dahero haben wir einige hieher setzen wollen.

1. Aller Anfang ist schwer. Omne principium grave est.

2. An GOttes Seegen ist alles gelegen. Sine Divino Numine, nihil est in homine.

3. Wohl anfangen, ist halb gewonnen. Dimidium facti, qui bene cæpit, habet.

4. Mühe und Fleiß, bricht das Eyß. Labor omnia vincit.

5. Die gebratene Vögel fliegen einem nicht ins Maul. Sine labore nihil.. *vel* Dii labore omnia vendunt.

6. Einem guten Freund soll man nichts abschlagen

schlagen. Amicis, *Vel* fratribus omnia communia.

7. Schmeichlender Freund, falscher Freund. Adulator, non est verus amator.

8. Man muß nicht mit zweyen Ruthen hauen. Afflicto non est addenda afflictio.

9. Man muß den Bogen nicht zu hoch spannen. Arcus nimium tensus rumpitur.

10. Man muß auch den andern anhören. Audiatur & altera pars.

11. Gewalt muß man mit Gewalt vertreiben. Vim vi repellere licet.

12. Gar zu viel Höflichkeit, ist selten ein Aufrichtigkeit. Complimenta non sunt cordimenta.

13. Einigkeit gewinnet viel, Uneinigkeit verderbt das Spiel. Concordia res parvæ crescunt, discordia maximæ dilabuntur.

14. Was man gewohnt laßt man nit gern. Consuetudo est altera natura.

15. Es greifft selten einer seines gleichen an. Corvus oculum corvi non eruit.

16. Man muß bedencken viel, was man sicher thun will. Deliberandum diu, quod statuendum semel.

17. Wann zwey streiten, tragt der dritte die Beuth davon. Inter duos litigantes tertius gaudet.

18. Mit dem das Hertz voll ist, mit dem gehet der Mund über. Ex abundantia cordis os loquitur.

19. Ein jeder treibt, was er gelehrnet. Fabri f brilia tractant.

20. Ein schlechtes Ding, was ein Kind freut. Pueri puerilia tractant.

21. Glück und Glaß, wie bald bricht das. Fortuna vitrea est, cum splendet, frangitur.

22. Der Mensch denckts, GOtt aber lenckts Homo proponit Deus disponit.

23. Hohe Ehren, den Menschen verkehren. Honores mutant mores.

24. Wer andere ehrt, sein Ehr vermehrt. Honor est honorantis non honorati.

25. Leyden und schweigen ist die beste Rach. Injuriarum vulnera non curando curantur.

26. Die Gedult wird gedruckt, aber nit unterdruckt. Patientia premitnr, sed non opprimitur.

27. Gedult überwindet alles. Patientia vincit omnia.

28. Geld regiert die Welt. Pecunia vincit omnia Oder, Pecuniæ obediunt omnia.

29. Laß die Leuth reden, und die Hund bellen, sie können nicht schaden, wie sie wöllen. Latrare possunt, mordere non possunt.

30. Kleine Häfelein gehen bald über. Imbecillium animorum est, cito irasci.

31. Man kan nit jedermann recht thun. Nec Jupiter omnibus idem.

32. Ein

32. Ein jeder kehr vor seiner Thür. Oder ein jeder nehm sich selbst bey der Nasen. Medice cura te ipsum. Oder, Nosce te ipsum.

33, Was man selbst bekennt, braucht kein Prob. Propria confessio est optima probatio.

34. Wann man den Wolff nennt, so kommt er gerennt. Lupus in fabula.

35. Übel gewonnen, übel zerronnen. Male parta, male dilabuntur,

36. Besser ist vorkommen, als nachkommen. Melius est prævenire, quam præveniri.

37. Noth bricht Eisen. Oder, Noth hat kein Gesatz. Necessitas non habet legem.

38. Was man nicht kan meiden, muß man gedultig leiden Tolerandum, quod non est mutandum.

39. Ein jeder macht ihm sein Creutz selbst. Nemo læditur, nisi à seipso. Oder, Quilibet sui mali faber est.

40. Wo nichts ist, da hat der Kayser das Recht verlohren Nemo dat, quod non habet.

41. Ein Narr macht zehen Narren. Oscitante uno. oscitat & alter.

42. Weit davon, ist gut fürn Schuß. Procul à Jove, procul à fulmine.

43. Gelegenheit macht Dieb. Occasio facit furem.

44. Es gibt überall Narren. Stultorum plena sunt omnia.

45. Der Esel laßt sich nicht zweymahl aufs Eiß führen. Piscator ictum sapit.

46. Aus einem kleinen Schaden wird offt ein grosser Schad. Parva sæpe scintilla magnum excitavit incendium.

47 Nach Leid, kommt Freud. Post nubila Phœbus. Oder, Post tristia læta sequuntur.

48. Wer was thut mit Rath, den reuet nicht die That. Consilio factum, non pœnitet esse peractum.

49. Wer zu Ehren kommen will, muß zuvor sehr leyden viel, Per angusta ad augusta.

50 Wer sich erhöhet, wird erniedriget. Qui se exaltat, humiliabitur.

51. Wer sich erniedriget, wird erhöhet. Qui se humiliat, exaltabitur.

52. Wer sich in Gefahr giebt, kommt in der Gefahr um. Qui se exponit periculo, peribit in illo.

53 Wenn GOtt liebt, den züchtiget er. Quem Deus amat, castigat.

54. Viel Köpff, viel Sinn. Quot capita, tot sententiæ.

55. Mit Schaden wird man witzig. Quæ nocent, docent. Oder, Quæ pungunt, ungunt.

56. Je höher die Ehren, je grösser die Gefahren. Quanto plus honoramur, tanto plus periclitamur.

57. Wie

57. Wie der HErr, also der Knecht. Qualis Rex, talis Grex.

58. Wie die Frau, also die Magd. Qualis hera, talis pedissequa.

59. Wer nicht weiß zu dissimuliren, weiß nicht zu regieren. Qui nescit dissimulare, nescit regnare.

60. Lang geborgt, ist nicht geschenckt. Quod differtur, non aufertur.

61. Wer recht thut, hat sich nicht zu förchten. Recte faciendo, neminem time.

62. Wer ihm nichts vergonnt, vergonnt auch andern nichts. Qui sibi nequam, cui bonus?

63 Unter den Brüdern ist selten ein Einigkeit. Rara concordia fratrum.

64. Nachn Essen, nachn Tisch. Sero venientibus ossa.

65. Gelehrten ist gut predigen. Sapienti pauca.

66. Was man nicht weiß, soll man nicht tadlen. Suror, ne ultra crepidam.

67. Gleich und gleich gesellt sich gern. Similis simili gaudet. Oder, Corvus corvo adsidet?

68. Es klagen sich nur die Reiche. Semper avarus eget.

69. Vorsehen, macht das Ubel gering. Tela prævisa minus feriunt.

70. Wer einmahl betrogen, betrüget öffters. Semel malus, semper præsumitur malus.

71. Das Alter ist die Kranckheit selbst. Senectus, ipsa est mors.

72. Die Zeit wird es geben. Tempus omnia dabit.

73. Wer hoch steiget, fallt tieff nieder. Tollontur in altum, ut graviore lapsu ruant.

74. Man muß sich nicht in frembde Händel mischen. Tua quod nihil refert, percontari desinas.

75. Wer die Wahrheit sagt, dem schlagt man den Fiedelbogen ums Maul. Veritas odium parit.

76. Alles vergeht, Tugend bestehet. Virtus post funera vivit.

77. Es wehrt alles nur ein Weil. Vanitas vanitatum, & omnia vanitas. Oder, Sic transit gloria mundi.

78. Was wohl thut, wehrt ein kleine Zeit; was weh thut, in Ewigkeit. Momentaneum est quod delectat; æternum, quod cruciat.

79. Was du dir nicht willst, thue auch andern nicht. Quod tibi non vis fieri, alteri ne feceris.

80. Wer das Glück hat, führt die Braut heim. Cui fortuna favet, sponsa petita manet.

81. Ein frommer denckt nichts übels. Castis omnia casta.

82. Ein Gottloser denckt alles Ubels. Impuris omnia impura.

83. Ein

83. Ein jeder redet für sein Sach. Cicero pro domo sua.

84. Unterschiedlich, ist angenehm. Varietas delectat.

85. Es ist bekannt, in allem Land. Lippis & tonsoribus notum est.

86. Der Narr thut niemahls wos Gescheids. Stultus stultitiam pingit ubique suam.

87. Den das Gewissen drückt, meynt, es sey alles auf ihn geredt. Conscius ipse sibi, de se putat omnia dici.

88. Die äusserste Noth macht alles gemein. Extrema necessitas facit omnia communia.

89. Wie die Eltern also die Kinder. Non procul à proprio stipite poma cadunt.

90. Schlimme Eltern, schlimme Kinder. Ex ovis pravis, non bona venit avis.

91. Wie die Alten sungen, zwitzern auch die Jungen. A bove majore discit arare minor.

92. Man muß niemand in sein Handwerck eingreiffen, Nemo falcem mittat in alienam messem.

93. Wer es nicht kan an Geld bezahlen, muß es an der Haut bezahlen. Qui non habet in ære, luet in cute.

94. Ein ungeschickter Mensch. Asinus ad lyram.

95. Auch gescheide Leuth übersehen es zu Zeiten. Quandoque bonus dormitat Homerus.

96. Um schlechte Sachen, soll man kein Maul aufthun. De minimis non curat Prætor.

97. Wer sein Recht behaupt, thüt einem andern keinen Schaden. Qui utitur jure suo, nemini facit injuriam.

98. Niemand kan in eigner Sach Richter seyn. Nemo Judex in propria causa.

99. Ein Zeug, kein Zeug. Unus testis, nullus testis.

100. Der Kläger muß es probiren. Accusanti, oder Actori incumbit probatio.

101 Wer den Nutzen hat, soll auch den Last tragen. Qui sentit commodum, sentiat & onus.

102. Wer den Last tragt, soll auch den Nutzen haben. Qui sentit onus, sentiat & commodum.

103. So lang der Streit währet, soll man nichts anfangen. Lite pendente nihil innovandum.

104. Man soll niemand für schuldig halten, bis es probieret wird. Nemo præsumitur malus, nisi probetur.

105. Aus zwey Ubeln muß man das Kleinere erwählen. Ex duobus malis minus est eligendum.

106. Was alle antrifft, muß auch von allen gut geheissen werden. Quod omnes tangit, ab omnibus est approbandum.

107. Wer kan • ey leben, soll sich niemand untergeben. Alterius non sit, qui suus esse potest.

108. Zu viel ist ungesund. Omne nimium vertitur in vitium.

109. Mittelmässig ist gut. Medium tenuere beati.

110. Alles mit Manier. Est modus in rebus.

111. Ubereile dich nicht. Festina lente.

112. Eilen, thut kein gut. Quod cito fit, cito perit.

113. GOtt Lob. Deo sint laudes.

114. Gutes Gewissen, lacht alles aus. Conscia mens recti, famæ mendacia ridet.

115. Das Glück ist Kugelrund. Fortuna volubilis errat.

116. Kein Scheer • Messer scharffer schiert, als wann ein Bauer ein Edelmann wird. Asperius nihil est humili, cum surgit in altum.

117. Man muß was wagen. Tentare licet.

118. Frisch gewagt, ist halb gewonnen, Audaces fortuna juvat, timidósque repellit.

119. Wein und Geld, verkehrt die Welt. Bacchus & argentum mutant mores sapientum.

120. Alles vergeht mit der Zeit. Tempora mutantur, nos & mutamur in illis.

121. Zorn ohne Macht, wird nur ausgelacht. Si desunt vires, vana est sine viribus ira.

122. Man muß bisweilen den guten Willen fürs Werck annehmen. Si desunt vires, tamen est laudanda voluntas.

123. Man kan bisweilen lustig seyn. Interpone tuis interdum gaudia curis. Oder: Semel in anno ridet Apollo.

124. Was Hanßl nicht lehrnt, lehrnt Hannß nimmermehr. Qui non est hodie, cras minus aptus erit.

125. Jung gewohnt, alt gethan. Quod juvenis suelcit, senex dimittere nescit.

126. Die Freuden kommen nicht vor dem Leyden. Dulcia non meruit, qui non gustavit amara.

127. Ein jeder ist seines gleichen neidig. Figulus figulum odit.

128. Der Bart macht niemand zum Doctor. Oder, junge Leuth haben auch Hirn. Barba non facit Philosophum.

129. Jedem Lappen, gefallt sein Kappen. Me mea delectant, te tua, quemque sua.

130. Es tragt nichts ein. Non est de pane lucrando.

131. Von schlechten Sachen soll man nicht viel disputiren. De lana caprina non est disputandum.

132. Es ist nicht zu trauen. Latet anguis in herba.

133. Mit vollen Bauch ist nicht gut studiren. Plenus venter non studet libenter.

134.

134. Nicht jeder hat das Glück. Non cuivis datum est.

135. A cibo bis cocto, ac Medico indocto, a mala Muliere, libera nos Domine.

Vor zweymahl kochter Speiß,
Vor einem Doctor der nichts weiß,
Vor einem bösen Weib,
Behüt O HErr, unsern Leib.

VI. Capitel.

Man soll ordentlich essen.

1. DJe Speisen, so dünn und leicht seynd, soll man am ersten essen, als Suppen, weiche Eyer ꝛc. weilen sonst dieselbe, wann man die grobe vorhero isset, nicht können untersich kommen, daß also eines mit dem andern verderben muß. Dahero soll man auch Fisch, Hennen- und Kalb-Fleisch vor dem Rindfleisch essen.

2. Man soll auf einmahl nicht allzu viel, und geschwind sehr begierig hinein werffen, sondern man soll die Speisen zuvor wohl mit den Zähnen zermalmen und käuen; Mastientio est prima concotio. Ansonsten entstehet nicht nur daraus eine Beschwehrung und Verschleimung des Magens, sondern auch ein zähes und dickes Geblüt, Verstopffung der Eingeweyde, Bleichsucht, und andere Zuständ mehr.

3. Kan

3. Kan man die Speisen wegen Mangel der Zähnen nicht wohl kauen, so soll man dieselbe wohl kochen, klein zerschneiden, wohl im Mund herum werffen, und so viel als möglich mit Speichel vermischen, und alsdann erst völlig hinunter schlincken.

4. Unsere Alten haben für den allzu gähen Essen treulich gewarnet, und gesprochen: Vitam odit, qui manducationem negligit; dann weilen der Speichel das erste Menstruum oder Daungs-Safft ist, und mit demjenigen im Magen in grosser Verwandschafft stehet, so kan man leicht erachten, daß, wann die Speisen ohne Vermischung des Speichels in den Magen kommen, derselbe die Speisen nicht ordentlich verdauen, noch weniger in einem tauglichen Milch-Safft verwandlen könne; woraus dann allerhand Cruditäten entstehen müssen.

5. Die Gelehrte, oder die sonst viel sitzen müssen, sollen nicht viel vom Fleisch essen; da hingegen das Gemüß ihnen desto besser bekommet, als wordurch der Magen beschwehret wird, noch sonsten auch ein sonderliche Trägheit darauf erfolget.

6. Bey dem Essen soll man offt und wenig trincken. Es irren sich die jenige gar sehr, welche beym Tisch gar nicht, oder doch sehr wenig trincken: dann ohne genugsame Anfeuchtung kan der Magen weder recht kochen, noch auch einen guten Chylum oder Milch-Safft machen.

7. Man

7. Man soll bey dem Tisch allezeit noch so viel trincken, als man Speise zu sich nehme. Trinckt man aber gar zu viel, so schwimmen die Speisen im Magen; und diß ist sehr schädlich und ungesund; weil der Magen unmöglich die Speisen recht verkochen kan.

8. Zur Winters-Zeit kan, und soll man mehrer essen, als zu andern Zeiten, weilen, wie Hippocrates sagt, in dem Winter und Frühling die Leiber am wärmsten seynd, und der Schlaff am längsten. Da nun die innerliche Hitz zu dieser Zeit weit kräfftiger ist, also ist der Magen auch tüchtiger die Speisen, wann sie auch grob und hart seynd, zu verdauen.

9. Im Sommer soll der Mensch am allerwenigsten essen, auch die grobe und harte Speisen billich meiden; weil nun diese Zeit die Hitz am grösten, und also unser Natur am schwächsten ist; dahero lehret die Salernitanische Schul

Im Sommer, Frühling gar wenig essen thu,
Hüt dich im Herbst, greiff im Winter wacker zu.

10. Zu Mittags soll man nicht zu starck essen, sondern nur so viel, daß man Abends wiederum die gehörige Speisen zu sich nehmen könne; dann dardurch wird der Magen allezeit im Stand erhalten, die Dauung wohl zu beförde-

ren, und einen gesunden Nahrungs-Safft zu machen.

11. Ob man mehr zu Mittag als zu Nachts essen solte, ist noch nicht ausgemacht: Einige wollen, daß man zu Mittag mehr essen solle, als zu Nachts; weil durch die Sonnen-Wärme, und die tägliche Leibs-Ubung die Dauung des Magens befördert werden solle; und ziehen auch an die Salernitanische Verslein:

Ex magna cæna stomocho fit maxima pæna.
Ut sis nocte levis, sit tibi cæna brevis.

Zu viel essen bey der Nacht,
Deinen Magen Unruh macht,
Geh mit wenig Speise schlaffen,
So kanst du dir Ruhe verschaffen.

Andere hingegen behaupten, daß man zu Nachts mehr essen solle: dann da zu Nachts die natürliche Wärme, von den äusseren Theilen des Leibs, sich nach den innern Eingeweyden hinziehet, so geschiecht auch auf die Nacht die Verdauung besser; Hilfft also der Schlaff besser zur Dauung. Ich will hier zwischen diesen streitenden Partheyen keinen Richter abgeben; dann es muß ein jeder an sich selbsten abnehmen, ob es ihme gesünder seye, zu Mittag oder zu Nachts mehrer zu essen.

12. Alte Leute, wann sie über die 60. Jahr

alt seyn, sollen zu Nachts nicht viel essen; dann, da die natürliche Wärme ohne dem bey ihnen gar schwach ist, so ist der Magen nicht mehr so geschickt, die Speisen wohl zu verkochen, noch weniger einen guten, und flüßigen Nahrungs-Safft zu machen.

13. Man soll nicht so vielerley, und gleichsam gegen einander streitende Speisen essen; dann da einige hart, andere weich, folglich einige geschwind, andere aber langsam verdauet werden, so ist leicht zu schliessen, daß aus dieser Ungleichheit ein ungleicher Nahrungs-Safft erfolgen müsse. Sonderlich soll man sich hüten von allzu vielen sauren Sachen, weilen solche nicht nur allein den Chylum, oder Magen-Safft verderben, sondern auch das Geblüt und andere Feuchtigkeiten des Leibs verdickern, also daß die Excretiones verhindert, und das Geblüt verunreiniget wird.

14 Kränckliche und schwache Leuth, müssen allen Uberfluß im Essen und Trincken meiden, wann sie anderst ihr Leben noch länger erhalten wollen; dann je mehr man einem Krancken Leib, der ohnedem mit vielen Cruditäten angefüllt ist, Nahrung giebt, je mehr bekommt dieser Leib Cruditäten; folglich wird derselbe noch mehr verletzet; Dahero ist die Mässigkeit die beste Cur für schwache und kränckliche Leut.

15. Vor dem Essen soll man eine mässige

Bewegung des Leibs machen; weil dardurch alle natürliche Säffte beweget, gereiniget, verzehret, und durch die natürliche Säng zum Ausgang befördert werden. Zudeme wird der Appetit zum Essen nicht nur desto besser kommen, sondern der Magen wird auch solches gar wohl verdauen. Gewißlich die Leibs-Bewegung (gehen, reuten, fahren) ist die beste Medicin: Motus est optima Medicina.

16. Nach dem Essen soll man eine gelinde Bewegung machen; wie die Schola Salernitana anrathet: Post mensam stabis, passus vel mille meabis; Dann dardurch wird der Magen die Uberbleibselein desto ehender verdauen, und zum Ausgang beförderen. Ist aber der Motus corporis oder Leibs-Bewegung zu starck, so wird das Geblüt allzu sehr erhitzet, und von den inneren zu den äussern Theilen des Leibs herausgelocket, wordurch der Magen wegen Abgang der 'natürlichen Wärme geschwächet wird, folgsam er die Speisen nicht wohl verkochen kan.

17. Gleichwie man sich von dem Uberfluß der Sauren, also soll man sich auch von dem Uberfluß der süssen Sachen hüten; weilen der Zucker eine Schärffe in den Feuchtigkeiten verursachet, wie dann die Kinder wegen vielen Zucker-Wercks schwartze und angefressene Zähne bekommen. Der gelehrte Medicus Oribasius versichert, daß alles süsse die Leber

und

und Miltz verstopffe, und zu Erzeugung eines Scirrhi Anlaß gebe.

18. Nach dem Essen soll man fein sanfftig hin und wieder spazieren. Post mensam stabis, passus vel mille meabis. Gleich nach dem Essen schlaffen ist ungesund; wann man aber dannoch schlaffen wolte, so soll man niemahls über ein halbe oder gantze Stund schlaffen. Schlafft man aber längers, so erfolget Schwachheit des Haupts, Brust-Beschwerung, Verdrossenheit des Gemüths, und Trägheit der Glieder, welches vornehmlich von dem rohen und allzu dicken Milch-Safft herkommet.

19 Wann man durch starcke Bewegung erhitzet ist, soll man nicht alsobald essen; dann; weil sich da die innerliche Wärme, welche doch zu Verkochung der Speisen gehöret, in die äusserliche Theil begiebet, so können folgsam die Speisen nicht wohl in dem Magen verkocht werden.

20. Auf die Suppen, auf Zorn, auf das Bad und starcke Bewegung soll man nicht gleich trincken, weil solches höchst schädlich ist; sondern man soll ein wenig warthen, bis sich die Wallung des Geblüts geleget.

21. Bey dem Essen soll man nicht leicht einen Taback schnupffen, dann, weil er durch seine Schärffe die beste Feuchtigkeiten aus dem Leib

an sich ziehet, so kan der Magen keinen rechten Milch-Safft verfertigen.

22. Man soll auch unter dem Essen nicht melancholisch und tieffsinnig, sondern frey, und frölich seyn; das macht ein frisches Geblüt.

23. Nach dem Essen soll man sich des Obsts und Confects, bedienen; doch nicht überflüssig. Der Käß ist zwar harter Concotion, doch schließt er den Magen. Der Rettig bekommt sehr wohl, wann er unter dem Essen genossen wird, nach dem Essen verursachet er übelriechende Dünste.

Causas est nequam, qui dicunt omnia se quidem.

VII. Capitel.

Man soll mässig Essen.

1. Mässiges Leben, gesundes Leben. Wann der Mensch mässig lebet, so lebet er gesund Er weiß nicht leicht etwas von einer Unpäßlichkeit; er ist lebhafft und hurtig in allen Sachen; er darff nicht in seinem Beth Keichen; er schlafft sanfft ꝛc. Also sagt es die H. Schrifft selbst: Qui abstinens est, adjiciet vitam: Wer mässig ist, verlängert sein Leben.

2. Nicht nur ein Gesunder, sondern auch ein Krancker kan sein Leben verlängern, wann er mäßig lebet; dann zu einem langen Leben gehöret nicht allezeit ein vollkommen gesunder Leib;

Leib; Sintemahlen wir Exempel genug haben, daß viel tausend Menschen, ob sie schon immerzu kränckelich waren, doch ihr Leben durch die Mässigkeit im Essen und Trincken, zu einem hohen Alter gebracht haben. Hingegen wird man (wie Galenus sagt) krin Exempel finden, daß ein Fresser oder Sauffer sein Leben auf 60. Jahr gebracht habe.

3. Die alte Heyden, wann sie mit einer Kranckheit überfallen worden, haben selten etwas von Artzneyen gebrauchet, sondern lediglich sich an ihre Diät gehalten, wordurch sie sich auch insgemein wieder vollkommen restituiret und curiret haben. Der weise Herodicus, wie Plato schreibet, ist immerzu kränckelich gewesen, dannoch hat er durch seine wohl eingerichtete Diät sein Leben auf 100. Jahr gebracht.

4. Wer der Gesundheit nach leben will, muß niemahls mehr essen und trincken, als sein Natur vertragen und verkochen kan. Natura paucis contenta: Der Magen ist mit wenigen vergnügt, und solle man sich der Speisen gebrauchen, nicht zur Wolluſt, sondern zur Nothdurfft, auf daß man leben, und der Arbeit vorstehen könne.

5. Ein ieder muß sein Natur oder Magen selbst prüffen, wie viel derselbe vertragen kan. Spühret er aufs Essen eine Träg- oder Verdrusseahelt, so darff er gewiß glauben, daß er

der Sachen zu viel gethan; dahero muß er etwas sparsammer essen. Und ob er schon zum Essen einen guten Appetit habe, und ihme alles wohl schmecke, so soll er doch nicht mehrers essen; indeme dieses Sprichwort, Quod bene sapit, bene nutrit, kein Evangelinm ist; dann öffters ein hinckender Both nachkommet, und ihme das Gegentheil verkündiget.

6. Im Essen und Trincken kan man kein gewisses Maaß vorschreiben; dann es ist nicht ein Mensch, wie der andere beschaffen, so muß dann ein jeder von sich selbst abnehmen, wieviel er essen und trincken solle. Man muß auch das Alter ansehen, und darnach die Diät einrichten; dann wann ein betagter Mann, eben so viel von Speiß und Tranck zu sich nehmen wolte, als wie ein junger Mensch, der wurde sich sehr betriegen; indeme, was dem jungen nützlich, daß wurde dem Betagten doppelt schädlich seyn.

7. Welche starck arbeiten, können nach ihrem Appetit etwas mehrers essen; dann weil sie den Leib beständig bewegen, so will er mehr und stärckere Nahrung haben; und da sie auch gleich darauf wider zur Arbeit gehen, empfinden sie keine Ungelegenheit davon.

8. Welche meistentheils sitzen, oder studiren müssen, sollen nur wenig, und zwar solche Speisen essen; die einen guten NahrungsSafft geben, und leicht zu verdauen seynd; dann

weilen

weilen dergleichen Leute jederzeit mit tieffen Nachsinnen beschäfftiget, und dardurch die innerliche Kräfften gar zu sehr übersich gezogen werden, so geschiehet es daß die Däuung mercklich geschwächet wird.

VIII. Capitel.

Mässig-lebende Leute.

1. VOr dem Sündfluß lebten die Leute sehr mässig. Sie assen nur einerley Speiß, als Kräuter, Wurtzeln und Baum-Früchten. Sie haben weder Fleisch, noch Fisch geessen, auch keinen Wein oder Bier, sonder nur Wasser getruncken; und dannoch seynd sie sehr alt worden. Adam unser Stamm-Vatter lebte 930. Jahr, Eva 940 Enos 905. Cainan 910. Seth 912. ꝛc.

2. Unsere alte Teutsche, da sie noch Heyden waren, pflegten nicht viel zu essen, aber desto mehr zu trincken. Sie assen nur wildes Obst, Milch, Butter und Käß. Beym Essen hatte ein jeder sein besondere Schüssel und Sitz, welcher aus einem Bündlein von Heu, Graß oder Reisig gemacht war.

3. Hippocrates der berühmte Medicus oder Leib-Artzt, welcher 400. Jahr vor Christi Geburt lebte, und zum ersten gewisse Regel von der Artzney aufgesetzt, lebte ungemein mäs-

sig, und dannoch erlebte er 140. Jahr. Man fragte ihn einsmahls, wie er sein Leben so lang erhielte? Gabe er zur Antwort. Quia nunquam latur à mensa surrexi: Weil ich niemahls genug geessen habe.

4. Galenus, der berühmte Leib-Medicus des Kaysers Commod um das Jahr Christi 180. Welches zum ersten die jetzige Weiß und Manier zu curiren angefangen, lebte auch sehr mässig; und so lang er gelebt, hat er allezeit den zehenden Tag gefastet, und gar nichts geessen, wie er dann sein Alter auf 140. gebracht.

5. Diogenes der Weltweise, lebte auch überaus mässig; und ware über die jenige sehr zornig, die GOtt um die Gesundheit batten, und doch dieselbe mit überflüssigen Speisen verderben.

6. Der Römische Kayser Carolus I. der Grosse, asse sehr wenig, und ware allezeit nur mit vier Speisen vergnügt. Das Wildprät war sein liebste Speiß; es muste aber gebraten seyn. Uber Tisch thate er nicht mehr als 3. Trünck; unter Tags aber trancke er gar nicht.

7. Carolus V. der Römische Kayser, liesse sich mit wenigen und schlechten Speisen befriedigen. Das Rindfleisch asse er am liebsten.

8. Der Heil. Otto, Bischoff zu Bamberg, welcher das Closter Ensdorff in der Obern-Pfaltz, reichlich dotiret, und im Jahr 1139.

gestorben

gestorben ist, hielte sich im Essen so mässig, daß er so gar keinen Hechten essen wolte. Als ihm einsmahls sein Verwalter einen Hechten aufsetzte, sagte er: O daß seye fern von mir, daß ich einen Hechten Essen solte, ich kan mich wohl mit Wasser und Brod ersättigen.

9. Socrates der Weltweise, ware im Essen sehr mässig und gesparsam. Er ladete einsmahls vornehme Leute zu Gast. Als sich aber sein Weib Xantippe beklagte, es wäre nicht viel bey der Kuchel, sagte er bekümmere dich nicht mein Weib um das Essen; entweders seynd diese Gäst gut, oder böß; seynd sie gut, so nehmen sie mit wenigen verlieb; seynd sie böß, so seynd sie deß wenigen nicht werth.

10. Castrucius Castracanus, ein Herr zu Luca wurde einsmahls gefragt, wann man essen solte? Da gabe er zur Antwort: Ein Reicher soll essen, wann ihn hungert, und ein Armer, wann er kan.

11. Die Europäer, sagt man, pflegen also zu essen.

Der Teutsche langsam.
Der Spanier gesparsam.
Der Welsche mässig.
Der Engelländer gefräßig.
Der Frantzoß delicat.

12. Es seynd Leute gewesen, die lange Zeit gar nichts gessen und getruncken; wie aber dieses seyn könne; lasse ich einem andern zu ergründen

gründen über. Daß aber ein Mensch länger Hunger leyden könne, als ein anderer, wird dem Magen, und den Adern zugeschrieben; dann wann einer einen engern und kleinern Magen und Adern hat, als der andere, so kan er auch länger Hunger leyden, als der andere. Die jenige, welche sich starck binden, oder gurten, können auch länger Hunger leyden; weil dardurch das Saugen der Adern in etwas verhindert wird. Es ist aber das lange Hunger leyden dem Menschen sehr schädlich; dann wann der Magen, welcher hitziger ist, als ein Feuer, nichts zu verkochen hat, so ziehet er die böse Feuchtigkeiten an sich, und verkochet dieselbe, welches gewiß nicht gesund seyn kan.

13. Carolus VII. König in Franckreich asse aus Melancholey sieben Täg lang nichts. Als er aber hernach essen wolte, kunte er nicht mehr, und muste sterben im Jahr 1461.

14. Ein gewisse Frau asse 10. Jahr lang nichts, und gleichwohl wurde sie mit einem Kind schwanger.

15. Als sich Ferdinandus I. Römischer König, im Jahr 1542. auf dem Reichs-Tag zu Speyer aufhielte, führte man ihm ein Mägdlein vor, welche 3. Jahr lang nichts geessen und getruncken hat.

16. Im Jahr 1595. befande sich zu Cölln ein Mägdlein bey 14. Jahr alt, welches 3. Jahr lang nichts geessen, hatte auch ob aller

Speiß

Speiß und Tranck einen solchen Grausen, daß sie dahin sancke, wann man ihr nur ein bißlein Zucker in den Muud gabe; gleichwohl ware sie darnebens frisch und gesund. Weil nun jedermann dieses Mägdlein sehen wolte, so bliebe es 3. Monat lang zu Cölln, und bekame viel Geld und Gelds-Werth.

17. Ein Bergknapp wurde nicht unlängst in einem Bergwerck verschüttet. Man suchte 4. Wochen nach ihme; endlich hat man ihn gefunden, und heraus gegraben. Als man mit Verwunderung sahe, daß er noch bey Leben wäre, fragte man ihn, wie er so lang sein Leben erhalten hätte? sagte er, daß er nichts, als seinen l. v. Urin getruncken habe, müsse also dardurch sein Leben erhalten haben.

18. Ein gewisser Phantast asse lange Zeit nichts, weil er ihm einbildete, er seye Todt; damit er nun vor Hunger nicht sterben möchte, legte man zu ihm ins Beth einen von seinen Cameraden, der sich stellte, als wäre er auch Todt. Als man das Essen auf den Tisch setzte, sprange der verstellte Todte aus dem Beth, und asse dapffer darauf. Der eingebildete Todte, als er dieses sahe, sagte: Können dann die Todte auch essen? Da man ihm antwortete mit ja; fienge er auch an zu essen, und frasse so starck, als der andere. Und auf solche Art ist diesem Narren geholffen worden.

IX. Capitel.

Man soll nicht übermäßig essen.

1. VOr dem Sündfluß hat man nichts anders genossen, als Kräuter und Früchten, nachmahls aber, weil der Erdboden durch den Sündfluß ziemlich geschwächt worden, und die Menschliche Kräfften abgenommen, so hat GOtt das Fleisch-Essen erlaubt; Es ist aber der Teufel bald in Kuchel kommen, und bey dem Anrichten sich eingefunden, worvon dann der übermässige Fraß entstanden, aus welchem alles Ubel in der Welt herrühret.

2. Das Fressen hat bey jetziger Welt also eingerissen, daß man nicht mehr, wie vor diesem mit gemeiner teutschen Kocherey vorlieb nimmt; sondern alles, was man kochet, muß auf frantzösische Manier zugerichtet werden. Wie die Eselin des Balaams geredet hat, und zwar Häbräisch, ist es ein Wunder gewest; aber daß dermahlen Enten und Gänß ꝛc. reden, und zwar Frantzösisch, ist kein Wunder mehr. Dahero auch kein Wunder, daß manches Haußhalten, wie der Krebs, zuruck gehe.

3. Es ist in unsern Teutschland schon so weit kommen, daß manchem schlechten Schneider, oder Schuster nichts mehr schmecke, auster es seye etwas Frembdes. Das Rindfleisch muß aus Ungarn seyn, der Wein aus Franckreich und Spanien, der Pfeffer aus Calecuth,

der

der Imber aus Failon, die Nägele von Moluka, der Zucker aus Candia, vielleicht auch die Erd-Aepffel aus Franckreich und Engelland allwo sie etwas delicates seynd. Ist sich also nicht zu verwundern, daß kein Geld in Land ist; dann die frembde Waaren nehmen uns das Geld aus dem Beutel, und tragen es in frembde Länder.

4. Es muß dermahlen alles durch die Gurgel rinnen, und scheuet man sich nicht zu sagen: Alles verthun vor meinem End, macht ein richtigs Testament. Was der Schmidt mit seinem Hammer in einer Wochen, der Schreiner mit dem Hobel, der Schneider mit der Scheer, der Schuster mit der Ahl ꝛc. gewinnet, daß wird alles auf einmal durch Fressen und Sauffen verzehret; und bleibt hernach nichts mehr übrig als der Bettelstab, oder kaum ein Fetzen, wormit man den Leib in etwas verdecken könne. Das haben leyder viel tausend erfahren; willst du es auch erfahren?

5. Friß und sauff, ist jetziger Lebens-Lauff. Bey mancher Tafel müssen alle Elementen, als gehuldigte Bauren aufwarten; der Lufft mit Fasanen, Rebhünern, Auerhannen, Haselhünnern, Schnepffen ꝛc. Das Wasser mit Forellen, Hausen, Schildkroten, Austern, Mischerln ꝛc. Die Erden mit schwartzen und rothen Wildprätt, Pastätten, Dorten, Piscotten, Zucker, Confect, ꝛc.

Ohne

Ohne ihren kostbaresten Weinen aus frembden Ländern. Da frist man, daß die Wampen zerspringen möchte. Da saufft man, daß manchem die Augen übergehen. Da trinckt man schier so viel Gesundheiten, als Tag im Jahr seynd, und zwar mit Verderbung eigener Gesundheit. O wann unsere alte Teutschen von ihren Gräbern aufstehen, und manche Tafel sehen solten, was wurden sie sagen?

6. Heut frist, und saufft man; was geschicht aber Morgen? Morgen ist man todt Franck, es thut der Kopff wehe, es thut der Magen wehe, alle Glieder seynd abgeschlagen; mit einem Wort; man ist halb kranck; der Beutel ist leer, und das Gewissen ist schwer. Aus dem Fressen und Sauffen folgen mit der Zeit unterschiedliche Kranckheiten, als Stein, Sand und Grieß, Schwindsucht, Podagra, Chiragra ꝛc. In multis escis erit infirmitas. Eccl. 37. In vielen Essen und Trincken wird seyn die Kranckheit Siehe, daß seynd die Früchten des Fressens und Sauffens; willst du sie verkosten?

7. Unter dem Fressen und Sauffen, ist der Himmel verschlossen; dann wie der H. Paulus sagt: Die Trunckenbold werden das Reich GOttes nicht besitzen. Neque ebriosi Regnum Dei possidebunt.

8. Unter dem Fressen und Sauffen stehet die Höll offen. Solches hat erfahren der

reiche

reiche Prasser; Mortuus est, & sepultus est in inferno. Er ist gestorben; und in die Höll begraben worden. Also haben es erfahren die gefräßige Israeliter, welche von GOtt mit einer grossen Plag geschlagen worden, da noch das Fleisch zwischen ihren Zähnen war. Ammon ein Sohn Davids, da unter der Mahlzeit alles voll und toll ware, ist von den Dienern seines Bruders Absolon jämmerlich ermordet worden; Also seynd noch viel tausend, da sie noch das Glaß an dem Mund gehalten, des gähen Tods dahin gesuncken, und aus der Zechstuben in die höllische Zahlstuben gefahren, allwo ihr Speiß und Tranck ist, wie David sagt, ignis & sulphur, Feuer und Schwefel. Psal. 10.

9, Alles dieses kan dir auch widerfahren, du kanst mitten unter dem Fressen und Sauffen des gähen Tods sterben, und in die Gruben des Höllischen Feuers fallen, dann das menschliche Leben hanget nur an einem zarten Fädlein, springt dieses ab, so ist es mit deinem Leben geschehen, und vielleicht mit deiner armen Seel auch; dahero ermahnet uns alle Christus unser Heyland bey dem Heil. Lucas Hütet euch, sagt er, daß euere Hertzen nicht etwann beschwehret werden mit dem Fraß und Trunckenheit. So folge dann deinem Heyland, und beschwere dein Hertz nicht mit dem Fraß und Trunckenheit. Esse und trincke

aber gemäſſig, und nicht gefräſſig. Die Natur iſt mit wenig vergnügt ! Natura paucis contenta ; So eſſe und trincke dann wenig.

10. Gemäſſig eſſen und trincken iſt menſchlich, überflüſſig Freſſen und Sauffen iſt Viehiſch, ja über viehiſch. Es frißt der Ochs, Es saufft der Eſel, niemahls über die Maaß. Sie freſſen und Sauffen nicht länger, als bis ſie ſatt ſeynd, freſſen und ſauffen nicht mehrer als ihnen genug iſt. Sie, laſſen ſich auch mit vielen Schlägen nicht dahin zwingen, daß ſie länger und mehrer freſſen und ſauffen, als nöthig iſt. So iſt dann das überflüſſige Freſſen und Sauffen über Viehiſch. Der Menſch allein, dieſe vernünfftige Creatur, thut, was die unvernünfftige Thier nicht thun. Der Menſch allein frißt und saufft nicht menſchlich, ſondern viehiſch, ja nicht viehiſch, ſondern überviehiſch. O Menſch, wo iſt der Vernunfft ?

11. Man wird niemahls einen rauſchigen Ochſen, einen rauſchigen Eſel oder ein anders rauſchiges Vieh geſehen haben, aber rauſchige Leuth in der Menge ; folgſam saufft der vernünfftige Menſch weit mehrer als das unvernünfftige Vieh, und iſt alſo weit unvernünfftiger, als das wilde Vieh ſelbſt ; dahero hat gar recht geſagt der Heilige David : Comparatus eſt jumentis inſipientibus : Er iſt denen unvernünfftigen Thieren verglichen worden.

12. Die

12. Die Erfahrnus lehret, daß die Besoffene entweders rasen und toben, gleich denen Löwen und Tigern, oder sich in ihrem Unflat herum weltzen, gleich denen Schweinen, oder mit einander zancken und Hadern, gleich denen bißigen Hunden, also daß nichts menschliches mehr an ihnen zu finden, als was viehisch ist. Nun sagt man: Wie man lebt, so stirbt man. Wer also lebt, wie ein Vieh, stirbt, wie ein Vieh, und wird begraben, wie ein Vieh, nemlich, wie der Prophet Jeremias sagt, in des Esels Grab. Sepultura Asini sepelietur. Jerem. 22.

13 Die Trunckenheit ist eine grosse Schand. Beschauen wir nur ein wenig einen vollen Zapfen. Erstlich hat er ein Nasen, als wär sie mit Kupffer beschlagen, ja das gantze Angesicht ist, wie ein preusisch Leder: Die Nasen tröpfelt, wie ein zerlexter Schleiff-Kübel: Die Augen verkehrt er wie ein abgestochener Geiß-Bock: das Maul sayffert, wie ein schmutziger Faimblöffel: die Füß gehen, wie ein Garn-Haspel; Ja alle Gebärden seynd also beschaffen, daß er von jedermann für einen Narren ausgelacht wird. Das ist ja ein grosse Schand vor den Augen der Menschen; aber noch ein grössere Schand ist es vor den Augen GOttes, daß sich der Mensch als ein Tempel GOttes freywillig zu einen Narren-Häußlein mache. Pfui! schäme dich.

14. Wann sich bey den alten Lacedemoniern jemand rauschig getruncken, hat man ihn alsogleich wie ein tummes Vieh auf den Platz geschleppet, und die Kinder darzu beruffen, um diese Ungebühr anzusehen, auf daß sie einen Abscheuen vor diesem so viehischen Laster bekommen solten. Zu wünschen wäre, wann dieser Brauch auch bey denen Teutschen eingeführet wurde. O wie bald wurde das Vollsauffen ausgerottet werden! weilen aber auch grosse Herrn sich rauschig trincken, so wird man solchen Brauch kaum aufkommen lassen.

X. Capitel.

Unterschiedliche Fresser und Sauffer.

1. Zu Prag, wie Majolus in dieb. Canic. schreibet, ist ein Fresser gewest, der gantze Göller, ja gantze Beltz gefressen. Dieser hat sich auch verlauten lassen, daß er wolle den Schwedischen Generalen Königsmarck, als er die Stadt Prag belägerte, bis auf die Sporn fressen.

2 Als Kayser Maximilianus im Jahr 1511. zu Augspurg einen Reichstag hielte, befande sich einer, der in Gegenwart des Kayserns auf einmal ein gantzes Kalb, und ein gantzes Schaaf, beyde ungekochter aufgefressen, und sich anbey noch beklagt, daß er den Hunger noch nicht gestillet habe. Dergleichen Wolffs-Mägen findet

findet man zwar nicht gar viel, wohl aber einige, welche durch unmässiges Panquetiren Hauß und Hof auffressen.

3 Kayser Aurelianus, wie Flavius Vabiscus schreibet, hatte einen Hof-Schmarozer, Phago mit Nahmen, der hat bey der Tafel des Kaysers auf einmahl ein gantze Wild-Sau, und hundert Stück Brod geessen, und seynd ihm durch einen Trachter drey Emmer Wein eingossen worden. Daß war gar ein General-Sau-Magen.

4. Kayser Claudius, wie Julius Capitolinus meldet, hat zum Früh-Stück 400. Austern, 500. Feigen, 100. Pfersich, 10. Melonen, 20. Pfund Rosinen, und 100. kleine Vögel verzehret.

5. Ein Bauers-Weib klagte dem Medico, das ihr Mann kranck seye, und schmecke ihm das Essen nicht. Der Medicus gabe ihm ein Laxier-Trängklein ein. Mit der Zeit besuchte er diesen krancken Bauern selbst, und befragte das Weib, ob ihr Mann sich in der Gesundheit bessere, und ihm das Essen wider schmecke? GOtt Lob und Danck, sagte das Weib: Er fangt an, wieder etwas zu essen, ich hab ihm erst heut ein halbes Kälbel gebraten, daß hat er sauber aufgeknüfelt. Hier ist die Frag, wie viel dieser Bauer gefressen habe, als gesunder.

6. Sipheram von Asti hat in einer Mahlzeit,

in Gegenwart des damahligen Hertzogs von Meyland 4. gebratene Capaunen, 14. Rebhennlein, 140. hartgesottene Eyer, 1. Pfund Käß, und noch andere Speisen mehr genossen, und dabey um Verzeihung gebetten, daß er vor dißmahl nicht mehr thun könne, weilen er unpäßlich wäre.

7 Am Hof des Pommerischen Hertzog Bogislai war einstens ein Laußnitzer, der in einem Tag einen gantzen Ochsen, oder in Ermanglung dessen einen grossen Zuber voll Fisch fressen kounte

8 Ein gewisser Freß-Narr hat ihm in dem Wirthshauß acht Pfund Fleisch angefrimmt, so er auch in einer schwartzen Brühe völlig verzehrt hat Nach etlichen Tägen, als er wider in diesem Wirths-Hauß einkehrte, begehrte er wiederum acht Pfund Fleisch; aber das Töchterl gab ihm zur Antwort: Es wäre meinem Vatter nicht lieb, wann ihm alle acht Täg soll ein Pferd verrecken. Woraus der Vielfraß leicht schliessen könnte, was er für ein Fleisch in der schwartzen Brühe geessen habe.

9. Kayser Maximinus, der im Jahr Christi 235. regierte, war so gefräßig, daß er in einer Mahlzeit 60. Pfund Fleisch asse, und einen Emmer Wein darzu trancke.

10. Tiberius Nero, der Kayser, unter welchem Christus gecreutziget worden, ware ein überaus grosser Sauffer, daß er so gar Biberius

berius Mero, das ist, der versoffene Wein-Schlauch genennt wurde. Er kunte 70. Stund lang unverruckt am Tisch sitzen, und Fressen und Sauffen.

11. In Africa gibt es Leuth, die Menschen-Fleisch fressen. Wann sie einen von ihrem Feind gefangen bekommen, so fressen sie ihn roh mit Saltz und Eßig.

12. In America, oder Neuen Welt gibt es Leuth, die so gar das Fleisch ihrer Eltern fressen; dann wann selbe sehr alt, und unbrauchbar seynd, so schlagen sie dieselbe todt, zerhauen das Fleisch Stuckweiß, vergraben solches unter die Erden, welche allda sehr heiß ist; lassen es eine Zeit lang darinn dörren, hernach fressen sie es zusamm.

XI. Capitel.

Man soll frölich essen, und kurzweilige Sachen erzehlen.

1. Bey dem Tisch ist, leyder GOtt erbarms! nichts gemeiners, als die Leuth tranchiren, verkleinern, durch die Hechel ziehen. Bald muß einer ein Dieb, bald ein Ehebrecher, bald ein Fresser, bald ein Sauffer, bald ein Verschwender, bald ein Geitzhalß, bald ein Esel in folio seyn; und also discuriret man die gantze Tischzeit; man redet nichts anders, als von anderen Leuten Thun

und Lassen, Handel und Wandel, Worten und Wercken, daß offt manchem ehrlichen Mann kein guter Fetzen übrig bleibet. So gehet es beym Tisch zu.

2. Niemand wird bey dem Tisch verschonet; es müssen herhalten Geistliche und Weltliche, Pabst Bischöffen und Pfarrer, König und Kayser, ein jeder bekommt ein Bescheid-Essen. Er thut kaum einen krummen Tritt, so muß es schon beym Tisch herfür. Dieser anatomiret seine Tritt und Schritt, der andere beschreibet seine Verrichtungen, und tägliche Geschäfften, der dritte erzehlet seinen gantzen Lebens-Wandel. So gehet es beym Tisch zu.

3. Man machet offt aus einer Mucken einen Elephanten, und alles, was man von andern böses weiß, böses hört, böses sieht, vermehret man mit mercklichen Zusatz, und machet solches grösser, als es in der That ist. Ja wann man nichts mehr zu reden weiß, so erdichtet man etwas von andern, und knipffet ein Lug an die andere, nur damit die Blaudergoschen etwas zu discuriren haben. So gehet es beym Tisch zu.

4. O was ärgerliche Reden werden bey dem Tisch ausgegossen! Man scheuet sich nicht, solche grobe, abscheuliche und nach Venus stinckende Zotten und Possen heraus zu werffen, daß kein Wunder wäre, wann sich die Erden eröffnete, und dergleichen Venus-Kinder lebendig

bendig verschlückete; und zwar zur gröster Aergernus der Kindern, die am Tisch sitzen, zur gröster Schand der Bedienten, die bey Tisch aufwarten. Und daher kommt es, daß manche Kinder, so kaum hinter den Ohren trucken seynd, so unkeusche Zotten und Possen zu reden wissen. Es sollen aber dergleichen Possenreisser, welche mit ihren säuischen Reden der unschuldigen Jugend Aergernuß geben, anhören die Wort des Heil. Gregorii Nazianzeni: Tot immolasti Dæmoni animas, quot scandalizasti parvulos: So viel Seelen hast du dem Teufel aufgeopffert, so viel du unschuldige Kinder geärgert hast. Jetzt schauen dieselbe gleichwohl zu, wie sie es bey GOtt verantworten können.

5. Diese und andere dergleichen böse Sachen, welche bey Tisch geschehen, haben mir gleichsam einen Zwang angeleget, andere kurtzweilige Sachen, Theils lächerliche, doch ehrbare, theils ernstliche an die Hand zu geben, und also anhero zu setzen, nur damit man eine Materi ehrbar zu discurriren habe, und folgsam die ärgerliche Zotten und Possen möchten unterweegs bleiben.

Ein Narr sagt seinem Herrn die Wahrheit.

EIn reicher und fürnehmer Graf liesse seinen Hof-Narren einsmahls neu kleiden, und hängte ihm einen Kolm, als ein Zeichen der Narrn an die Seiten, mit diesem Verbott, daß er diesen Kolm keinem andern geben solle, ausser er treffe einen an, der ein grösserer Narr seye, als er selbst. Endlich murde sein Herr tödtlich kranck. Er machte ein Testament, nnd vermachte all sein Haab und Gut seinen Befreunden, ohne, daß er sich durch eine reumüthige Beicht zu der Ewigkeit richtete. Unterdessen fragte der Narr öffters; wo ists Herrl? wo ists Herrl? Die Diener sagten: Narr, das Herrl will reisen; wohin? in ein weit entlegenes Land. Der Narr lieffe geschwind zu den Herrn, und fragte ihn selbst darum, Herrl, man sagt, du willst reisen? Ja mein Narr, sagt der Krancke Herr, ich muß ja freylich reisen. Herrl, wohin? Weit, weit, Herrl? Wann kommst wieder, Herrl? In acht Tägen? Nein: In einem Monat? Nein: in einem Jahr? Auch nicht: Herrl, wann dann? Ach nimmermehr, mein Narr: Herrl, willst du so weit reisen und so lang ausbleiben, Herrl ist doch die Gutschen noch nicht gericht, seynd die Pferd nicht geputzt, hast du noch kein Geld in Beutl gezehlt? hat doch das Frauerl deine Kleider noch nicht eingepackt. Uber solches

thut

thut der HErr einen grossen Seufftzer. Endlich sagt der Narr; Herrl, wann du willst so weit reisen, und so lang ausbleiben, und willst dich nicht besser auf die Reiß richten, so bist du ein grösserer Narr als ich, hier gieb ich dir den Kolm wieder, behüt dich GOtt, viel Glück auf die Reiß. Da springt der Narr zum Zimmer hinaus, und rufft aller Orthen: Mein Herrl ist der gröste Narr, mein Herrl ist der gröste Narr. Als der Herr sahe, daß er von dem Narrn trefflich getroffen war, begehrte er einen Beicht-Vatter, beichtete reumüthig seine Sünden, und richtete sich also besser auf die Reiß zur Ewigkeit. Schad ist, daß dieser Mann nicht noch lebe, er kunte viel verstockte Sünder bekehren.

Ein rauschiger Bauer wird meisterlich ausgezahlt.

Als einsmahls Philippus, Königlicher Gubernator der Spanischen Niderlanden zu Nachts nach Haus fuhre, traffe er einen im Koth liegenden rauschigen Bauern an, welchen er mit nach Hof führen liesse. Man truge ihn aus der Gutschen über die Stiegen hinauf in ein überaus schönes Zimmer; allda wurde er recht Königlich bedienet. Man zoge ihn aus, setzte ihme eine mit Gold gestickte Schlaffhauben auf, und legte ihn in ein kostbares Beth.

Da

Da er des andern Tags erwachte, und in dem Zimmer sahe, daß alles von Gold und Silber glantzete, vermeynte er gleichwohl, er seye mit dem Heil. Paulo in den dritten Himmel verzuckt worden; doch wuste er nicht eigentlich, was es für eine Beschaffenheit mit ihme habe; fragte sich also selbsten vor lauter Verwunderung, bin ichs, oder bin ichs nicht? Endlich glaubte er festiglich, ja er seye der Lands-Fürst sagend: mein Awd, ich bins. Uber ein Weil kommen die Hof-Bedienten, einer bringt übergoldete Schuhe, der andere seidene Strümpff, der dritte Sammete Hosen, der vierdte ein mit Gold und Silber gesticktes Kleid. Man tractiret ihn mit den kostbaristen Speisen, er asse; und trancke aus lauter Silber-Geschirr. Mit einem Wort, er wurde den gantzen Tag hinduech recht Königlich bedienet, alss, daß er nicht mehr zweiflen könte, er wäre würcklich Herr im Land Aber es währet alles nur ein Weil; und daurete sein Regierung nur bis auf die Nacht; dann um diese Zeit hat man ihm mit den Wein also zugesetzet, daß er wieder den alten Rausch bekommen. Darauf hat man ihn wiederum in das vorige Koth gelegt, wo man ihn gefunden. Recht so, für ein solchr versoffene Sau gehört kein anders Orth.

Ein Jud wird für sein Höflichkeit schlecht belohnt.

CAstrucius ein fürnehmer Herr zu Lucca wurde einsmahls vom Thaddæo einem reichen Juden zu Gast geladen, und in ein überaus schön gezierter Zimmer, dessen Boden mit kostbaren Steinen eingelegt ware geführet. Da nun Castrucius hin und her sahe, und nicht wuste, wohin er wegen Schönheit des Zimmers speyen solte, spie er dem Juden ins Gesicht. Der Jud erschracke wegen dieser Keckheit, aber Castrucius sagte zu ihm: Er habe keinen schlechtern Orth in diesem schönen Zimmer ausehen können, wohin er füglicher hätte speyen können. Solches hat auch Diogenes einem andern gethan, wie Laërtius schreibet.

Die Gelehrtheit ist dem Ritterstand vorzuziehen.

KAyser Sigismundus schickte einsmahls den gelehrten Doctor Georgium Fischl nach Wesel zu der Raths-Versammlung, dieser stunde lang in Gedancken, ob er auf die Doctor-Banck, oder aber auf die Ritter-Banck sitzen solte; resolviret sich endlich auf die Ritter-Banck zu sitzen Sobald es der Kayser erfuhre, schriebe er ihm also zu: Stultè agis, qui militiam litteris præfers: Du hast gar ungescheid gehandlet, daß du die Waffen denen Büchern vorziehest; Wisse, daß ich in

einen

einem Tag viel hundert zu Ritter schlagen kan, in etlich Jahren aber keinen Doctor machen kan.

Kalbs-Kopff wird tranchiret.

Einsmahls sassen zwey gute Cameraden bey einer Mahlzeit. Da sagte einer zu den andern: Camerad liebst du mich, so folge mir nach; ich stich mir ein Aug aus, stich dir auch eins aus; der andere sagt: ja, das will ich thun; stache ihm also ein jeder ein Aug aus. Ist noch nicht genug, versetzte der erste: Ich schneid mir ein Ohr ab, wann du mich liebst, so schneid dir auch eins ab; da schnitte ihm ein jeder ein Ohr ab. Uber das sprache der erste: Bruder mein! liebst du mich, wie ich dich? so thue, was ich thue; dieser schneidt ihm alsobald ein Stücklein von der Zung, der andere nicht faul, schneidt ihm auch ein Stück von der Zung. Das seynd Narren. Aber mein lieber Leser! übereyle dich nicht in deinen Gedancken. Sie hatten halt einen gesottenen Kalbs-Kopff vor ihnen, diesem hat ein jeder ein Aug ausgestochen, ein Ohr und ein Stück von der Zung abgeschnitten.

Schopffete Frauen, Calecutische Hennen.

Ein einfältiger Bauer gienge einsmahls nach Paris, als er bey dem Stadt-Thor ware, kame ein fürnehme Gutschen mit etlichen

chen Damen daher; der Bauer vergaffte sich gantz in dieselbe, und fragte endlich den Gutscher, was diese für Thier seyen? der Gutscher sagte: Es seyen Calecutische Hennen. Was Teufel, antwortete der Bauer: Tragen sie doch den Schweiff auf den Kopf. Freylich, sagte der Gutscher, vor Zeiten haben sie den Schweiff ruckwärts nach sich geschleppt, weil man sie aber für Gassenkehrer gehalten. So haben sie bey dem Jupiter so viel erhalten, daß ihnen der Hennen-Schweiff beym Kopff herausgewachsen. Das ist ein anders, sagte der Bauer, auf meinem Mist kratzen keine solche malecutische Hennen.

Ein Geldgieriger wird mit gleicher Münz bezahlt.

Ein vornehmer Cavalier hatte einen sehr interessirten Cammerdiener, welcher keinen armen Bettler bey dem Herrn anmeldete, ausser er habe das Allmosen mit ihme halbiret. Endlich kame zu ihme ein verschmitzter Bettler, mit Bitt, er möchte ihn zu seinen Herrn lassen, damit er von ihme ein Allmosen bekomme, der Cammer-Diener sagte ja, aber mit dieser Bedingnuß, daß er das Allmosen mit ihme theilen müsse. Von Hertzen gern, versetzte der Bettler. Nachdem er das Allmosen von dem Herrn empfangen, bate er ihn zugleich, er möchte ihm auch ein bracketes

Maul-

Maultaschen geben. Nach vieles Bitten hat er dieselbe von ihme auch bekommeu. Als er zu der Thier hinaus kommen, begehrte der Geldgierige Cammer-Diener den halben Theil von deme, was er empfangen; der Bettler nicht faul, und gabe dem Geitzhalß eine solche Ohrfeigen, daß er die gantze Stiegen hinunter gepurtzlet. O wehe! schrye der Cammer-Diener: Ich hab mein Theil, ich hab mein Theil. Nun, sagte der Bettler, wann du deinen Theil hast, so bin ich dir nichts mehr schuldig.

Zwey sporten einander aus.

Ein gewisser Barbierer stammlete sieberaus mit der Zungen. Zu diesem kame einer, der ebenfalls stammlete, unwissend, daß der Barbierer auch zu stammlen pflegte, und sagte: Bon, bon, bona dies: ich wolte mich gern lassen bu, bu, butzen. Der Barbierer sahe ihn an, wuste vor Zorn nicht, was er reden sollte, sagte endlich, du, du spo, spo, spo, spottest mich; der andere antwortete: ich spo, spo, spott dich nicht, i, i, wolt mi, mi, mich, gern la, la, lassen bu, bu, butzen, dieses gienge ein gute Weil also fort, bis endlich der Barbierer sich dergestalt erzürnete, daß er ihm das Barbier-Beck an dem Köpff geworffen, und darauf mit einem dicken Stuhlfuß also abgeprügelt, daß, wofern die Leuth nicht hätten abgewehrt, er denselben gar zu todt geschlagen hätte.

Mittel für die Kopff-Schmertzen.

EIn vornehmer Graf hatte einen Hof-Narrn, den er Jodl nennte. Einsmahls hat sich dieser Herr bey einer Mahlzeit also überweinet, daß er des Morgens seinem Jodel den Kopf-Schmertzen geklaget, worauf der Jodel ohne Nachdencken geantwortet, Herrl, thue heut wieder einen Rausch trincken so wird dir der Schmertzen bald vergehen. Der Herr folgt; des andern Tags aber klagte er sein Capitolium noch hefftiger. Der Jodel rathete ihm abermahl, er solle nur mehrmahlen fein steiff sauffen. Was Plunder, sagte der Herr: wird aber endlich daraus werden. Ja, antwortete der Jodel: du wirst halt ein Narr werden, wie ich bin.

Ein Prahl-Hannß wird zu schanden gemacht.

DOctor Florenius gabe zu Wienn aus, daß er fast alle Sprachen verstehe; absonderlich die Griechische, Hebräische, Syrische und Chaldäische, Der gelehrte Jesuit Scherer schribe auf einen Zetl diese Wort: Gänß gehen barfuß, zuruck: das ist, snäg neheg, sufrab. Und gienge darmit nebst dem P. Christian, welcher um alles wuste, zu den Prahl-Hannsen Florenium. Unter währendem Discurs erzehlte P. Scherer. wie er ungefehr in

einem uralten Buch dieses Zetelein von drey Worten gefunden hätte; und zeigte ihm solches. Sobald Florenius diese drey Wort gelesen, snäg, neheg, sufrab. das ist, Gänß, gehen, barfuß; O Pater, dieser Worten, sagte er: bedienen sich die Pfaffen in Egypten, wann sie ihr Opffer verrichten. P. Christian, des P. Scherers Gespan, sahe sich gleich um die Thür um, kunte vor Gelächter nicht bleiben. P. Scherer aber bedanckte sich um die so schöne Instruction, und gienge unter vollen Gelächter wieder nach Hauß. Florenius aber ist auf der Esel-Banck sitzen geblieben. Dergleichen Scioli gibt es heut noch viel, welche sich allenthalben dermassen prahlen, als hätten sie alle scientien mit Haut und Haar gefressen. Wann man nur ein wenig von gelehrten Sachen redet, da heißt es schon bey ihnen: Das weiß ich schon, das hab ich schon lang gewust, und mehr dergleichen lang-ohrige Einwürffe zu geschweigen.

Nirgends ist man sicher vom Tod.

Ein gewisser Cavalier reisete einsmahls zu Wasser aus Franckreich nach Constantinopel. Unterweegs fragte er seinen Schiffmeister, was für eines Tods sein Vatter gestorben seye? Dieser sagte: mein Vatter ist ertruncken: Dein Groß-Vatter, wie ist er gestorben? ist auch ertruncken; Wie

ist

ist dann dem Vatter deines Groß-Vatters geschehen? Ist auch ersoffen. Ach guter Freund, sagte der Cavalier, wie könnt ihr dann ohne Forcht und Zittern auf dem Wasser fahren, wann gleichsam euer gantze Freundschafft auf dem Wasser zugrund gangen? der Schiffmeister wuste nicht gleich was zu antworten, über ein kleines aber fragte er diesen Cavalier den er auf dem Wasser führte: Wo ist dann euer Vatter gestorben? Auf dem Beth: sagte dieser: Wo ist euer Groß-Vatter gestorben? auf dem Beth: Wo dann der Vatter euers Groß-Vatters? Eben wie mein Vatter und Groß-Vatter auf dem Beth. Ach mein lieber Herr, versetzte der Schiffmeister, wie könnt ihr dann ohne Forcht und Zittern alle Tag ins Beth gehen, wann gleichsam euer gantze Freundschafft auf dem Beth gestorben? Es heißt ja: ad lectum, ad lethum: ins Beth, ins Grab

Gestrenger und gnädiger Richter.

JUlius Cæsar der Römische Kayser verdamte einsmahls mit zornigen Angesicht einen Delinquenten zum Todt, dieser aber gantz beherzt, sagte zum Kayser: Ego appello: ich appellire weiter. Wohin willst du dann appelliren? fragte der Kayser, weist du dann nicht, daß ich als Römischer Kayser keinen Richter über mich erkenne? Appello, sagte der arme Sün-

der: Appello à Cæsare iratо, ad Cælarem mitem, placabilem & mansuetum; Ich appellire von dem zornigen Kayser, zu einem Kayser, der ganz mildreich, und barmherzig ist. Solche Red ist dem Kayser also zu Hertzen gangen, daß er den Delinquenten alsogleich auf freyen Fuß gestellt hat.

Ein Roß-Dieb wird künstlich ausgezahlt.

EIn gewisser Possenreisser richtete sein Pferd so künstlich ab, daß, so offt er sagte: Flectamus genua, das Pferd auf die Knye nieder fiele; und wann er sagte: levate, wider aufstunde. Es kame aber ein Roß-Dieb darüber, und entführte ihm solches Pferd. Dieser eilete dem Dieb auf dem Fuß nach, und als er sahe, daß der Dieb mit dem Pferd über einen Fluß setzete, schrye er mit heller Stimm: Flectamus genua, da fiele das Pferd alsogleich mitten im tieffen Wasser auf die Knye, und schutzte den Dieb aus dem Sattel ins Wasser. Er schrye abermahl: Levate; und alsobald stunde das Pferd auf, und sprange zuruck zu ihrem rechtmässigen Herrn.

Wer schmiert, der führt.

EIn gewisser Geistlicher, der nicht viel Hirn im Kopff hatte, wurde auf vieles Schmieren bestens recommendiret, und

zu

zu einen Hof-Caplan promoviret; und weilen er täglich vor dem König und gantzen Hofstab die Litaney betten, und unter andern auch diese Wort sprechen muste: Ut Deus Regem famulum suum protegat: Damit GOtt den König seinen Diener bewahren wolle. Wüschte ein vornehmer Hof-Herr über sein Gebett-Büchlein, und radirte mit einem Feder-Messerl in dem Wort Famulum, die erste zwey Buchstaben f. und a. aus, daß es also hiesse, mulum, das ist; einen Esel. Da nun der Hof-Caplan zu Nachts die Litaney bettete, und ohne alle Entsetzung herab lase diese Wort: Ut Deus Regem mulum suum protegat; Damit GOtt dem König seinen Esel bewahre, entrüstete sich der König über diese Frechheit, oder vielmehr über dessen Ungelehrtheit, und fragte, warum man solchen Menschen vor einen Hof-Caplan recommendiret habe? Da blaste einer dem König in die Ohren, um das Geld. Jetziger Zeit ist dieses nichts neues; indem es fast überall heißt: Je mehrer man schmiert, je höher man führt.

Der Teutsche ist ein Kleider-Aff.

EIn Türckischer Kayser begehrte von einem Mahler, daß er ihme alle Nationen in ihren Kleidern abmahlen möchte. Dieser thut es, und mahlet den Spanier mit einem engen paar Höß̈l und kleinen Krägl; die Schweitzer mit

Bloder-Hosen und langen Bärten; die Pohlacken mit Beltzwerck ꝛc. Der Teutschen Nation aber hat er ein Stück-Tuch unter die Armb, und ein Scheer in die Hand gemahlen. Als sich der Kayser darüber verwunderte, und die Ursach dessen zu wissen verlangte, antwortete der Mahler: Weilen der Teutsche niemahlen bey einer Kleider-Tracht bleibet, sondern alles nachaffet, was er siehet; dahero hab ich ihm ein Stück-Tuch und ein Scheer gemahlen, damit er ihm selbst ein Kleid zuschneiden könne.

In der Kirchen seynd wir alle gleich.

Als einsmahls der Obriste Burggraf zu Prag, zu der Heil. Communion gienge, und bey dem Speiß-Gätter des Altars ungefehr neben dem Scharff-Richter hinknyete; erschracke der Scharff-Richter, daß er neben dem Obristen Kayserlichen Burggrafen knye; sprage also auf, und wolte auf die Seiten gehen. Der Burggraf aber nahme ihn alsobald bey dem Armb, und befahle ihne allda zu bleiben: in domo Dei, sprach er, omnes invicem æquales sumus: In dem Hauß GOttes seynd wir alle gleich.

Treuer Freund ein rarer Vogel.

EIn junger Cavalier vermeynte, er habe nur gar zu viel gute Freund; sein Herr Vatter aber

aber wolte es nicht glauben, und sagte: Es seye nicht alles, was glantzet, Gold, ich bin schon alt, und habe doch nur einen eintzigen guten Freund gefunden; damit du aber erfahrest, wie viel du Freund habest, so zerhacke ein Kalb in vier Theil, stecks in einen Sack, und mache diesen auswendig blutig, nimm solchen auf die Achslen, und gehe bey der Nacht darmit zu deinen Freunden, sage ihnen, du hättest einen Menschen entleibet, den Todten in diesen Sack geschoben, und bitte, dir in so grosser Noth zu helffen, und in ihrem Haus einen Winckel zu erlauben. Der Sohn thut es, und gehet von einem Freund zu dem andern; aber alle bitten ihn, er möchte alsobald ihr Haus raumen, damit sie nicht etwann auch in Verdacht kommen möchten. Also sahe der junge Herr, daß alle seine vermeynte gute Freund nur Maul- und Tisch-Freund gewesen wären: Dum fervet olla, vivit amicitia. So lang das Bier-Glaß herum gehet, so lang die gute Freundschafft bestehet. Oder wie der Poet singet:

Donec eris felix, multos numerabis amicos'
Tempora si fuerint nubila, solus eris.

So lang dir das Glück wehet,
Hast du gute Freund.
So bald sich das Glück drehet
Hast du lauter Feind.

Lieber Leser! verloß dich auf keinen Freund. Experto crede Roberto. Die meiste seynd unbeständig, falsch und betrogen; ja aus tausend Freund wirst du kaum einen eintzigen aufrichtigen antreffen, wie der Poët Ovvenus singet:

Millibus ex multis unus vix fidus amicus,
Hic albo corvo rarior esse solet.

Aus viel tausend ist kaum ein treuer Freund,
Sie seynd rarer, als weisse Raben seynd.

Ein falscher Freund kommt an Tag.

Zwey Sauff-Brüder, die mit dem Glaß Bier einen Bund gemacht, einer den andern in der Noth nicht zu verlassen, giengen durch einen finstern Wald; da begegnete ihnen ein grosser Bär. Kaum hat ihn der eine aus diesen Creutz-Brüderln gesehen, gedachte er Bruder hin, Bruder her, mein Leben ist noch mehr; und machte sich geschwind auf den Baum hinauf. Der andere aber, weil er so geschwind keinen Baum erwischen kunte, warff sich auf die Erden, als wann er todt wäre Der Bär schmeckte ihm um den Kopff herum, ob er noch bey Leben wär, weilen er aber keinen Athem vermerckte, verliesse er den liegenden, und gienge wiederum weiter. Der andere, als er ausser aller Gefahr ware, stiege von Baum herab, und fragte seinen Sauffbruder, was ihm der Bär in die Ohren gesagt hätte: Der antwortete

wortete alsobald: ich solle hinfüran solchen falschen Brüdern und Maulmachern; wie du einer bist; nicht Glauben und Trauen, die nur viel versprechen, wenig aber in der Noth halten.

Ein Faulentzer wird gebrüglet.

Ein Vatter brüglete einsmahls seinen Sohn tapffer herum. Der Sohn beklagte sich wehemüthig, warum er mit ihme also hart verfahre, indem er doch nichts gethan; Eben darum sagt der Vatter: Thue ich dich also wacker abknüffeln, weil du nichts gethan; dann du hättest sollen etwas thun, und nicht also faulentzen. Arbeiten bringt Brod, Faulentzen bringt Noth.

Ein Lügner wird trefflich abgewisen.

Als einstens der H. Thomas von Aquin mit seinem Gespahn spazieren gienge, da sagte der Gespahn: Ecce Pater! schauet Pater, da fliegt ein Ochs; worauf der H. Mann in die Höh schauete, sprechend: Wo? wo? der Gespahn lachte ihm die Haut voll, und sagte: Ich hab euch für einen so grossen Doctor gehalten, und jetzt glaubt ihr, daß ein Ochs fliegen könne. O mein Frater! antwortete der H. Thomas: Ich hätte eher geglaubt, daß ein Ochs könne fliegen, als ein Geistlicher lügen.

Grosser Lugner.

EIn unverschämter Lugen-Schmid erzehlte einstens, daß er vor zwey Jahren zu Constantinopel gewesen seye, allwo dazumahlen der Groß-Sultan das herrliche Zeughauß visitiret, und weilen er darinn viel Fehler antraffe, gabe er dem Zeugwarter eine solche Ohrfeigen, daß ihm das Feuer aus den Augen gesprungen, davon auch ein Fünckelein in das nächste Pulver-Faß gefallen, warvon das gantze Zeug-Hauß in Rauch aufgangen, und seye der Groß-Sultan kümmerlich mit dem Leben darvon gekommen. Ey so lüg!

Den Weibern ist nicht zu trauen.

EIn gewisser Graf stunde bey dem Kayser Maxentio in höchsten Ehren, wurde aber bald aus Neyd beym Kayser verschwärtzt, und herunter gestürtzt. Doch sagte ihm der Kayser, daß, wann er innerhalb drey Tägen seinen besten Freund, und ärgsten Feind nach Hof bringen wurde er wiederum in die vorige Gnad kommen solte. Der Graf als ein arglistiger Herr, besinnte sich nicht lang, und gabe noch selbigen Tag seiner Frauen einen Sack voller Ducaten, und sagte ihr, daß er dieses Geld gestern von einem reisenden Edelmann, den er heimlich ermordet, und in seinem Mayerhoff ausser der Stadt begraben, an sich gebracht habe, verbotte ihr auch, sie wolle doch um

GOttes

GOttes Barmhertzigkeit willen, niemand etwas darvon sagen. Am dritten Tag gienge der Graf mit seiner Frauen und seinem Hund nach Hof, und sagte zum Kayser: Hier hab ich meinen grösten Freund, und ärgsten Feind. Hierauf stellte er sich sehr zornig, und prügelete den Hund in Angesicht des Kaysers jämmerlich herum, und ohneracht dessen leckte ihm der Hund die Händ ab, und erzeigte tausend Zeichen der Liebe; die Frau wurde deßwegen zornig, und filtzte ihn entsetzlich aus, daß er in Angesicht des Kaysers einen so grossen Tumult mit dem Hund mache. Der Graf nicht faul, und schluge sie aufs Maul. Was du Dieb, was du Strassenrauber, was du Mörder, schrye die Frau: Wilst du mich auch umbringen, wie du erst vor drey Tägen einen Edelmann jämmerlich ermordet, und in deinen Mayerhoff begraben hast? Darauf sagte der Graf: Hier, O Kayserliche Majestät, hier, wie du selbst sieheſt, ist mein gröster Freund, nemlich der Hund, ob ich ihm schon tapfer abgebrüglet, so hat er mir doch die Händ abgelecket. Hier ist mein ärgster Feind, nemlich mein Weib, welche solche Sachen geoffenbahret, daß ich, wann sie wahr wären, eines grausamen Todts sterben müste. Der Kayser verwunderte sich über des Grafen sinnreichen Fund, und setzte ihn wiederum in die vorige Ehrenstell. Ist also, und bleibt wahr, was

der

der weise Socrates sagt: Uxore mala pejorem inimicum non habet homo: Ein bö-ses Weib ist des Manns ärgster Feind.

Spanischer Reiter.

EIn gewisser Doctor der Medicin zu Palermo in Sicilien, wollte einsmahls auf seinem wohlgefutterten Maulthier seine Krancke besuchen. Als er nun gegen dem Marck kame, fienge der Esel an zu Gumpen und zu toben, sprange bald auf diese, bald auf jene Seiten. Der lateinische Reiter wolte den Esel durch den Zaum einhalten; aber zu allen Unglück brache der Zaum wurtz ab. Der Esel, als er dieses merckte, sprang mit seinem Herrn hin und wider, auf und nieder, von einer Gassen zu der andern. Die Bürger, als sie solche abentheurische Reiterey sahen, vermeynten, der Doctor wäre zum Narrn worden; und schryen ihm zu: Domine Doctor, quo itur? quo itur? Herr Doctor, woaus, woaus so geschwind? Der Doctor voll des Schröckens antwortete: Nescio, nescio, nescio, petite à mulo: Ich weiß nicht, ich weiß nicht, fragt meinen Esel darum.

Betrüglicher Glückshafen.

ALs im Jahr 1613. Kayser Matthias sammt seiner Gemahlin der Kayserin zu Regenspurg auf dem Reichstag ware, richtete ein Schalcks-Narr in dem Kayserlichen Vorhoff einen

einen Glückshafen auf, darinn waren zu sehen köstliche Spiegel, Kleider, Degen, Pistolen, Lavor, Trinckgeschirr, Bilder; Bücher, Landkarten, Schreibtisch, Schreibzeug, und noch mehr andere Raritäten. In Sack aber, woraus man die Zettel heben muste, war ein lebendiger Ygel verborgen. Da fienge er an zu schreyen: Herbey! herbey ihr Leuth! schauet, schauet, lauter Raritäten, probieret euer Glück, ihr könnt so viel Zettel aus diesem Glückssack heraus nehmen, als ihr wollt, ohne Haller und Pfenning. Viel hundert wollten ihr Glück probieren, und etwas kostbahres heraus heben; aber alle zogen aus diesem Glücks-Sack nichts anders heraus, als ein blutige Hand, worüber dann ein grosses Gelächter entstanden, ja der Kayser selbst, als er solches vernohmen, hat hertzlich lachen müssen. Auf solche Weiß spielt die Welt den Blinden mit dem Menschen.

Ein Weib bringt ihren Mann unter die Erden.

Ein Wittweib verheyrathete sich mit einem Wittmann; anfangs hauseten sie gantz friedlich und einig, nachgehends aber wie Hund und Katzen. O mein voriger Mann, Hannß Pauli, seufftzete sie offt: Ist halt doch ein guldener Mann gewesen, er hat mir alles gethan, was er mir nur in Augen hat angesehen. Zum Plunder; sagte der Mann: was hast du dann

alleweil mit deinem verstorbenen Hannß-Pauli? Hast du ihn doch unter die Erd gebracht? Was? antwortete das Weib: ich, ich hab meinen vorigen Mann unter die Erd gebracht? Daß sagt mir ein Schelm, ein Dieb ꝛc. Ich will, widersetzte der Mann: ich will dir Zeugen stellen, daß es wahr seye. So stell sie du Hund? Schau Bestl, sagte der Mann, du hast ihn ja unter die Erd gebracht, du hast ihn ja begraben lassen. Ey Narr, antwortete sie, daß ist ein anders.

Närrischer Gesundheit-Wunsch.

Einsmahls gienge es dieser besagten Wittib widerum nicht nach ihrem Willen: O mein GOtt! seufftzete sie, warum hast du mir meinen goldenen Hannß Pauli von der Welt genommen? Eben dazumahl sasse sie bey dem Essen, nahm also ein Stückl Fleisch, wirfft es dem Hund vor, da friß Hund in Gesundheit meines vorigen Manns. Der Mann nicht faul, nimmt die gantze Schüssel, und setzt sie dem Hund vor: Da friß Hund, sagt er, in Gesundheit meines vorigen Weibs. Ist also beyden Narren nichts, überblieben, als das Kraut. Recht so! Kraut für Narren?

Kraut-Narr.

In einem gewissen Wirths-Hauß, welches mir gar wohl bekannt, kehrte einsmahls

ein

ein Reichs-Fürst ein; als er nun zur Tafel sasse, und kein Kraut auf dem Tisch sahe, begehrte er. man soll ihm auch ein Kraut aufsetzen. Der Wirth bringt es, und sagte: Ihr Durchleucht seynd gewiß ein Liebhaber des Krauts? Ey freylich, antwortete der Fürst. Darauf versetzte der Würth: Ich bin auch ein solcher Kraut-Narr. Das ist grob genug. Ich glaube, dieser Grobianer ist von dem Fichtelberg herkommen, wo die Holtz-Schlägel wachsen.

Weiber-Zorn.

Ein berühmter Doctor der Medicin wurde befragt, warum die Weiber ehender zornig werden, als die Männer? darauf antwortete er; weilen die Weiber mehrer schädliche Feuchtigkeiten im Leib haben, welche nachgehends durch die mindeste Ursach dergestalten bewegt werden, daß sie fermentiren und aufgähren, wie ein neuer Most, und folgsam der aufsteigende Dampff das Hirn beunruhige, und allzusehr erhitze. Wann deme also, so müssen die Männer mit ihren zornigen Weibern billich in etwas Mitleyden tragen, und dieselbe nicht für einen Fußhadern halten; zumahlen sie nicht von den Füssen, sondern aus der Seyten erschaffen.

Advocaten verwirren die Welt.

Als einsmahls ein Bauer nach Ingolstadt kame, und alle Glocken läuten hörte, fragte

er

er, was doch das viele Geläut bedeute? Da sagte man ihm, daß auf der Universität Doctores der Rechten creiret wurden. Der Bauer fragte weiter; wie viel seynd dann deren, die solche Würde bekommen? Man sagte ihm: Sieben? Wie, sieben? schrye der Bauer auf, wir haben bey uns nur zwey Doctores der Rechten, und diese machen dem gantzen Land genug zu thun, sieben solten wohl die gantze Welt verwirren, und verführen.

Geld spricht das Recht.

EIn gewisser Richter sprache anfangs einer Wittib das Recht zu, Krafft dessen ihr ein Jud die rechtmässige Schuld bezahlen solte. Der Jud gienge zu einem Advocaten, liesse an den Richter ein Schrifft machen, und legte in das erste Blat dieser Schrifft einen Ducaten, in das andere Blat zwey, in das dritte drey, in das vierdte vier, und endlich in das fünffte Blat fünff Ducaten. Mit dieser Schrifft nun verfügte sich der Jud, zu dem Richter, und übergabe ihm dieselbe. Der Richter, da er das erste Blat umwendete, und den Ducaten erblickte, schittelte und rittelte ein wenig die Paruquen, und sagte, O lieber Jud! mit euer Sach stehet es nicht übel. Er wendete das andere Blat um, und nachdem er in demselben zwey Ducaten gesehen: O! sagte er, wohl ein schöne Prob ex § de recipiendis. Er liesset

weiter

weiter, und findet im dritten Blat drey Ducaten, O, dieser Puncten wird überaus stattlich probiert! Als er in dem vierten Blat vier Ducaten ersahe, sagte er; Euer Handel ist schon halbtheil gewunnen. Da er im fünfften Blat fünff Ducaten antraffe, warffe er die Schrifft auf den Tisch, und sagte: Was soll ich viel judiciren; es ist ein ausgemachte Sach, ihr habt den Handel gewunnen; mithin absolvirte er den Juden von der Schuld, und sprache der Wittib das Recht wieder ab. Es ist halt wahr, was Deut. 16. geschrieben stehet: Munera excæcant oculos Sapientum: Die Geschenck verblenden die Augen der Weisen; Oder was der alte Tibullus singet: Auro venalia Jura.

Wer gibt Gut, Geld und Gaben,
Der kan alles Recht haben.

Oder, Mutnegra cum Murva faciunt rectissima curva.

Liß hinter sich; und sag mir her,
Ob Silber und Gold nicht alls umkehr?

Die hizige Lieb durchs Wasser gelöscher.

EIn gewisser Bauern-Kerl in der Obern Pfaltz, verliebte sich bey einem Tantz in ein ehrliches Mägdlein. Einsmahls wollte er gern zu Nachts bey ihr seyn. Die Wä-

berl verspracbe es diesem Hännßl, daß sie ihn wolte mit einem Sail zu ihren Fenster hinauf ziehen. Sie liesse dann das Sail hinunter, und ziehete ihn bis m die Mitte des Hauses, alsdann bindet sie den Strick fest, und liesse den Hännßl bis vier Stund lang hangen, und zwar mitten im Winter. Der Hänßl fienge an zu schreyen: Waberl, mein Engel, zieh auf. Die Waberl schrye, was sie schreyen kunte: Bengel, bleib unten. Waberl, schrey nicht so laut; sie aber schrye noch läuter: Bengel, bleib unten. Endlich wurden die Leuth im Hauß durch dieses Schreyen aufgeweckt, kamen mit Liechtern, und sahen diesen seltsamen Knöbel-Reiter. Nach langen lachen und vielen Gespött schrye ihm der Knecht von oben her zu: Viel Glück auf die Reiß, und damit dir mit dem Pferd kein Unglück widerfahre, da hast du einen Weyhbrunn, schütt ihm zugleich ein gantzes Schaff Wasser übern Kopff, wordurch ihme die hitzige Liebe also verloschen, daß sich kein Funcklein mehr hat spüren lassen.

Ungeschickter Limmel.

EIn ungeschickter Mensch sasse bey einer Mahlzeit, allwo viel ehrliche Leuth beysamm waren. Dieser ungeschlachte Block ware so plump, daß er mit seinem ausgestreckten Elenbogen einen gebratenen Capaunen über die Tafel hinunter gestossen. Als man ihm sagte,

er

er solle sich geschwind darum bucken, damit die Hund nicht darüber kommen; ist kein Gefahr, antwortete er, dann ich stehe schon mit dem Fuß drauf. Ey, du grober Bernhäuter!

Mehrer Weiber zu heyrathen ist nicht erlaubt.

EInen nahme drey Weiber zur Ehe. Als er vom Gericht eingezogen, und gerichtlich befragt wurde, warum er sich erfrechet habe, mehr als ein Weib zu eheligen Da gabe dieser durchgetriebene Gesell zur Antwort: Ich habe wollen ein fromme suchen, und wann ich selbige gefunden hätte, so wäre ich schon bey ihr geblieben. Der Richter aber sagte ihm: Hier auf dieser Welt wirst du hart ein frommes Weib antreffen, must du dir also in der andern Welt eine suchen; und ließ ihm hierauf den Kopff abschlagen, und schickte ihn in die andere Welt.

Einem eigensinnigen Weib geht es nach ihrem Kopff.

IN Steyermarck heyrathete einer ein Weib; die sehr versoffen ware; diese wolte, daß alles nach ihrem Kopff gehen solte. Wolt der Mann Hot, so wolt sie Wister: Wolt er süß, wolt sie sauer, sagt er ja, sagt sie nein, wolt er Bier, wolt sie Wein; Ja wann der Mann hundert mahl sagte; so muß es seyn, so will ich es ha-

ben; da antwortete sie allezeit: nein, es muß nicht also seyn, es muß nach meinen Kopff gehen. Wie nach deinem Kopff? sagte der Mann; ja, ja, widerholte das Weib: Alles muß nach meinen Kopff gehen. Gut, gut, sagte er, und warffe ihr Schüssel und Teller nach ihrem Kopf: daß das Blut herunter ranne. Recht so; sie hats also haben wollen.

Ein versoffenes Weib verrather sich selbst.

Ein versoffenes Weib trancke ihr öffters einen fidimirten Rausch. Der Mann, der gern hausen wolte, schluge sie öffters deßwegen tapffer herum. Sie beklagte sich aber bey ihren Eltern, diese lassen ihn ruffen, und tragen ihm mit allem Ernst solches vor; der Mann sagte ihnen, daß sie ein schlechte Hauserin seye. Was ich, kein gute Hauserin? Antwortete sie: du lügst, du Schelm, du Dieb, du Weiber-Mörder, ich soll keine gute Hauserin seyn, daß ist erlogen, ich trincke öffters bey einem kleinen Stümpffel Kertzen 3. oder 4. Maaß Wein aus, da doch ein andere ein gantze Kertzen verbrennt, bis sie ein Maaß auslipert; und ich soll kein Hauserin seyn? Da hört ihrs selbst, sagt der Mann, was ich für ein sauberes Weib hab.

Ein

Ein Wirths-Töchterlein sagt, das Wasser untern Wein ist.

EIn gewisser Gast begehrte von des Wirths Töchterlein, ein frisches Wasser. Das Töchterlein fragte ihn, zu was er selbes brauche; Der Gast antwortete, daß er selbiges unter den Wein mische; dann es seye ihm der Wein allein zu hitzig. Das Mägdlein widersetzte: Herr! es ist nicht nöthig, daß ihr Wasser in diesen Wein schüttet; Mein Vatter hat heut Nacht erst ein gute Stützen voll Wasser in das Wein-Faß geschüttet. Kinder und Narren reden die Wahrheit.

Ein Mutter giebt ihren Kindern nur ein Gurgel zu essen.

EIn gewisse Mutter kauffet allzeit neben dem Fleisch eine Gurgl. Wann nun das Fleisch auf den Tisch kam, nahme die Mutter die Gurgel, und theilete selbe unter ihre Kinder aus. Die Kinder machten ihnen Ringeln daraus, und spieleten darmit; unter dessen aber frassen die Eltern das Fleisch zusamm. Diesen Vortheil merckte mit der Zeit der ältere Sohn; dahero begehrte er von der Mutter ein Saltz. Sie fragte ihn, was er mit dem Saltz machen wollte: Der Sohn antwortete: damit ich das Fleisch Salzen könne, so ihr mir geben werdet.

Die Arme sind Jagd-Hunde.

ALs Amadeus, Hertzog von Savoyen, von einem Fürstlichen Gesandten gefragt wurde; ob er auch Jagd-Hunde hätte, wiese er auf eine Tafel voll armer Leute, so er täglich ausspeisete, und sagte: diese seynd meine Jagd-Hunde, mit welchen ich den Himmel erjage.

Ein ungelehrter Jäger-Meister wird zu schanden gemacht.

KAyser Ferdinandus I. gab einsmahls seinen Jägermeister, der die gelehrte Leute ziemlich verachtete, ein Büschel Brief mit Befelch, er solte hieraus einen Extract machen. Als nun der ungelehrte Jägermeister antwortete, er wüste nicht, was ein Extract wäre. Widersetzte der Kayser: Mein Knolle, so lasse mir meine Secretarios und gelehrte Leute mit frieden.

Ein Jüngling ziehet seinen Præceptor nicht aus dem Koth.

EIn Lehrmeister schriebe seinen Lehrjung ordentlich auf einen Zettl, was er den gantzen Tag hindurch zu thun hatte. Als nun einsmahls der Lehrmeister wegen allzugrossen Rausch ins Koth fiele, und dem Lehrjung die Hand reichete daß er ihm heraus ziehen sollte, sagte der Jung: wartet, wartet ein wenig, ich muß zuvor heimgehen, und in dem Zettel nachsehen,

ob

ob darauf stehe, daß ich euch heraus helffen soll; liesse ihn also im Koth liegen.

Ein böses Weib giebt einen Beicht-Spiegel ab.

EIn Ehemann, so offt er zu Beichten gienge, Prüglete er allzeit zuvor sein böses Weib tapffer herum. Als man ihn fragte, warum er dieses thäte, sagte er: Wann ich mein Weib schlage so hab ich mich nicht viel zu besinnen, was ich böses gethan habe; ja sie sagt mir alles, was ich das gantze Jahr hindurch gethan habe; ja sie bringt mir in die Gedächtnüß solche Sachen, woran ich nimmermehr gedacht hätte.

Gold machen.

EIner wolte gern Gold machen lehrnen, fragte dahero, wie viel Stuck darzu gehören? Bekame aber zur Antwort, daß sechs Stuck eigentlich darzu nöthig wären:

Als

Tag und Nacht laboriren,
Das Feuer alzeit schürren.
Rauch und Dampff spüren:
Sich selbst inficiren.
Sein Gesundheit verliehren.
Und endlich den Betrug spühren.

Glückseeligste Leute.

EIn Herzog von Lothrigen fragte einen Geistlichen, welches die seeligsten Leute wären? Dieser sagt: Die Arme, dann ihr ist das Himmelreich. Da sprach der Fürst: so hab ich vielen in Himmel geholffen; weilen ich viel arm gemacht.

Man soll nichts Neues aufbringen.

EIn gelehrter Poët sagte: Ein neuer Theologus: muß eine neue Höllen haben: Ein neuer Jurist ein neuen Galgen: Ein neuer Medicus einen neuen Freythof: Ein neuer Philosophus eine neue Narren-Kappen. Wen sollens nun ertappen.

Ein Rauschiger sucht die Vernunfft im Koth.

EIner hat sich dermassen besoffen, daß er im Nachhaußgehen in eine Pfützen fiele, da sprach er: So geht man recht, wann einer die verlohrne Vernunfft im Koth suchen muß.

Ein Edelmann wird trefflich ausgezahlet.

ES fragte König in Franckreich, Henricus IV. einen Edelmann, welcher ihm unbekannt ware; wem er zugehöre? Der Edelmann antwortete: mir selber. Der König widersetzte: So hast du wohl einen grossen Narren zum Herrn.

Ein altes Weib zahlt einen singenden Studenten aus.

EIn übel bekleydeter Student sang um Weyhnachten auf der Gassen dieses Gesang: Vom Himmel hoch, da komm ich her ꝛc. Als er nun vor grosser Kälte kaum singen konte, schrye ihme ein Weib zu: Mein Kind, warum bist du nicht droben geblieben, so würde dich nicht so frieren.

Ein Krancker will nicht viel Medicos haben.

EIn Sohn als er sahe, daß der Medicus mit seinem krancken Vatter nichts ausrichtete, sagte zu seinem Vatter, er solte diesen Medicum abschaffen, und andere Medicos zu sich ruffen: O daß nicht, mein Sohn, widersetzte der krancke Vatter, wann ich dieses thäte, so wurde es mich bald das Leben kosten; dann viel Hund seynd des Haasen Tod.

Ein Edelmann wird von einen Capuciner in das Wasser geworffen.

EIn gewisser Edelmann gienge mit zwey Capucinern über Land, und als sie zu einem Bach kommen, allwo die Brucken abgienge, und also durchwatten musten, wollte ihne der Capuciner-Bruder hinüber tragen. Da er nun mit ihme mitten in den Bach kame, fragte er selben, ob er auch Geld bey sich hätte?

Der antwortete: Ja freylich. O wehe! sprach der Bruder, ich darff kein Geld mit mir tragen; Dann es ist wider meine Heilige Regel Warff also den Edelmann mitten in Bach hinein.

Mit gleicher Münz zahlen.

KAyser Sigismundus hatte einen kurtzweiligen Mann, mit Nahmen Zabato, an seinen Hof. Auf ein Zeit redete dieser Kayser in Beyseyn vieler Herren einige Schertz-Wort zu ihme, und sprache darbey: Was gilts, der Peterl wird mich bald wieder auszahlen. Da widersetzte der Peterl: Behüt mich GOtt, daß ich einen so bald auszahle, welcher andere Leut so langsam auszahlet.

Ein böses Weib, ein schwäre Bürd.

ALs sich auf eine Zeit grosse Ungestümme auf dem Meer erhube, ward männiglich in dem Schiff befohlen, alle die schweristen Sachen ins Meer zu werffen. Einer unter ihnen nicht faul, nahm sein Weib, und warff sie hinaus. Als man ihne hierüber bestraffte, sagte er: Er hätte nichts schwehrers gehabt, als sein Weib.

Ein Weib bekommt ihren Theil von ihren Mann.

EIn gewisses Weib zanckte fast Tag und Nacht mit ihren Mann, und als sie sahe, daß

daß er alles durch die Gurgel jagte, sagte sie zu ihm: sie könte mit ihm nicht mehr hausen, er solte ihr ihren Theil geben, so wollte sie auf und davon gehen. Recht; widersetzte der Mann, gehe mit mir in die Kammer hinauf, da werde ich dir deinen Theil, welcher dir zugehöret, richtig geben Als das Weib mit ihme über die Stiegen hinauf kommet, nam der Mann das Weib, und warff sie über die Stiegen hinunter, das Weib voller Wunden schrye: Jetzt hab ich meinen Theil jetzt hab ich meinen Theil. Der Mann sagte darauf: Nun dann du deinen Theil hast, so ist das andere alles mein, kanst also hingehen, wo du willst.

Grosse Lügner.

Es waren zwey, die erzehlten grosse Wunder, unter andern sprach der eine: Er hätte ein Kraut-Stauden gesehen, unter welcher 1500. Reuter stehen könnten. Der andere sagte: Er hätte an einem Ort gesehen einen Kessel machen, der wäre so groß, daß 100. Meister daran gearbeitet, und hätte keiner den andern klopffen gehöret. Da sprach der erste: Was tausend, wollten sie dann mit einem so grossen Kessel thun? Den antwortete der andere: Sie wöllten die grosse Kraut-Stauden darinnen kochen, die du gesehen hast.

Ein

Ein Bauer hört nicht wohl zu seinem Nutzen.

ES wurde einstens ein Bauer zu seinem Beamten citiret: da der Bauer fragte, was er ihme befehle, sagte der Beamte: Du sollst die Steuer zahlen. Der Bauer stellte sich, als hörte er nicht wohl. Der Beambte schrye überlaut: Du sollst die Steuer zahlen. Da der Bauer widerum nicht hörte, schrye der Beambte gantz still: Die Steuer ist dir geschencket. Da hörte der Bauer alsogleich, sagte Danck für die Gnad, und sprange vor Freud zu der Stuben hinaus.

Ein Wirth wässert das Bier.

EIn gewisser Gspäß-Vogel, da er sahe, daß der Wirth mit zwey Wasser-Emmer in den Keller lauffe, und das Bier wässerte, fienge er an überlaut zu schreyen: Feuer! Feuer! die Leuth lauffen zu, fragten, wo dann Feuer wäre? Darauf sagte er: in des Wirths Keller, dann der Wirth seye schon mit zwey Wasser-Emmer zum löschen hinunter geloffen.

Ein Mann förcht so gar sein Todtes Weib.

EIn gewisser Mann, da sein zanckisches Weib gestorben und begraben wurde, er suchte den Todten-Graber inständig, daß er braf Stein auf das Grab lege, damit sie nicht wieder auskomme;

komme, er wolle ihn hernach reichlich belohnen. Der Todten-Graber, damit er noch mehr bekommen möchte, sagte: Es hätte ihm getraumet, als stunde sein Weib wiederum auf: Der Mann erschracke, Packte sein Haab und Gut zusamm, und lieffe auf und davon.

Einer nimmt das verschlagene Geld für voll.

IN einer gewissen Reichs-Stadt in Schwaben wurden vor einigen Jahren die allzugeringe Guldiner verbotten. Weilen aber in selbiger Stadt kein Kupfferstecher ware, der diese Sorten von Geld hätte stechen können, damit selbige könnten angeschlagen werden, als wurden die Guldiner in natura angehefftet, damit die Leuth selbige besehen, und sich darnach richten könnten. Nach einigen Tagen kam einer, nahm diese Guldiner alle hinweg, und schrieb auf das leere Brett: Ich nimm sie alle für voll.

Ein Pfarrer wird angeführt.

EIn gewisser Pastor sagte auf der Cantzel: was einer gedächt (zu sündigen) wäre eben so viel, als hätte ers gethan. Ein Bauer versprache diesem Pastor ein Viertel Waitzen, blieb aber darmit aus. Der Pastor mahnte ihn nach acht Tagen; der Bauer aber sagte, er hätte es nur gedacht zu thun, wäre also so viel, als wäre es geschehen.

Ein

Ein Hertzog wird mit Stockfisch ausgezahlet.

EIn Hertzog aus Sachsen reisete einsmahls von Nürnberg nach Haus, unterweegs stund ein Bauer am Wasser, und fischete. Der Hertzog fragte, was er für Fisch fange? Der Bauer antwortete: Allerley. Der Hertzog sagte: was dann für Fisch? Der Bauer versetzte: groß und kleine. Der Hertzog erzürnte sich, und fragte ihn: Ob er auch Stockfisch fange? Der Bauer widersetzte: Nein mein Herr, solche kommen von Nürnberg. Der Hertzog aber kame eben von Nürnberg.

Ein Prahlender Medicus wird ausgezahlt.

EIn gewisser Medicus rühmte sich, daß noch kein Krancker über ihn habe klagen können. Ja, fiel ihm ein anderer in die Red, das will ich gern glauben, dann ihr stopffet ihnen das Maul mit Erden.

Ein Advocat verliehrt seinen eigenen Handel.

EIn Advocat verlohr vor Gericht eine Sach, die ihn selbst angiene. Seine Schwester war darüber sehr zornig, und sprach: Bist du ein Jurist, und verliehrest das Recht? Da gab er ihr zur Antwort: Du Närrin, wie du es verstehest. Sie haben in dieser Stadt nicht das Recht, daß ich studiret habe, sonst hätt ichs gewonnen.

Ein

Ein fürnehme Frau wird treflich ausgezahlet

EIn fürnehme Gräfin zu Wienn schickte ihr Kammer-Mensch in das alldortige Augustiner-Closter, um nachzufragen, von was P. Abraham künfftigen Sonntag Predigen werde. P. Abraham stund eben bey der Porten, als das Kammer-Mensch ankomme; weil sie nun der Meynung, er wäre der Portner, sagte sie zu ihm: Ihr gnädige Frau möchte gern wissen, von was der Fabel-Hannß (also pflegte man den P. Abraham zu nennen) Predigen werde. P. Abraham gabe zur Antwort: Sagt euer gnädigen Frauen, der Fabel-Hannß werde von allen l. v. Hurren und Ehebrecherinnen predigen, seye also die Gnädige Frau fleissig darzu eingeladen.

Krebs fangen.

EIn gewisser Facet wollte einen anderen vexiren, und sagte: Er hätte gestern Krebs fangen wollen, hätte aber ein Menschen-Hand aus dem Krebs-Loch gezogen. Der andere merckte den Possen, und gabe zur Antwort: das muß wohl ein ehrloser Schelm gewesen seyn, der die Hand ins Krebs-Loch gestecket hat.

Ein Knab bricht die Schüssel.

EIn gewisser Herr schickte durch seinen Knaben einem guten Freund in zwey überaus

schönen

schönen Schüsseln ein herrliches Essen zu. Unterweegs aber stolperte der Knab, und zerbrach die eine Schüssel. Der gute Freund empfieng den Knaben mit trotzigen Angesicht, und sagte du Schalck, wie bist du umgangen, daß du die Schüssel zerbrochen? Der Knab ließ geschwind auch die andere Schüssel fallen, und sagte: So bin ich umgangen.

Ein Bauer stoßt einen Burger ins Koth.

EIn Bauer trug einen grossen Bund Heu auf den Buckel gen Marckt, and schrye überlaut: Weichet! weichet! ein Burger, der ihm begegnete, wollte nicht weichen, dahero stieß ihn der Bauer mit dem Bund Heu in das Koth, der Burger verkla' ihn, er gabe aber kein Antwort, und stellte sich als wär er stumm. Der Richter sagte: dieser Mann kan ja nicht reden, was soll ich mit ihm machen? Ja, sagte der Burger, er kan schon reden, er rieff ja auf der Gassen: Weichet! weichet! ja sagte der Richter, hat er so geschryen, so solltest du ausgewichen seyn, so wärest du nicht ins Koth gefallen.

Ein Kayser verschonet dem Menschen-Blut.

Kayser Aurelianus, als er die Stadt Tyana belagerte, und selbe sich lang nicht ergeben wollte, verschwur er sich, er wollte keinen

Hund

Hund in dieser Stadt verschonen. Da er nun in die Stadt kame, und seine Soldaten mit den Leuthen grausam verfahren wolten, sagte er, nicht so, ich habe von Hunden, und nicht von Menschen geredet.

Ein Student vopper seinen Vatter.

Ein Student hatte bey seinen Büchern viel Karten-Blätter liegend; als es sein Vatter erblickte, gab er ihm deßwegen einen ziemlichen Verweiß. Der Student entschuldigte sich und sprach: mein Vatter dieses hab ich wegen der Mäusen thun müssen, damit sie die Karten, und nicht meine Bücher fressen möchten.

Pappierene Krebs.

Ein gewisser Herr schickte durch einen Pothen einem Advocaten einen Korb voll Krebs, und schriebe einen Brief dabey, unter Weegs aber schlichen die Krebs alle aus dem Korb. Der Poth gieng mit dem Brieffort, und überantwortete denselben Der Advocat sagte: guter Freund! hier seynd Krebs im Brief. O! sagte der Poth, das ist gut, daß sie noch im Brief seynd; dann ich hab vermeint, sie seyen mir alle aus dem Korb entloffen.

Künstliche Teufel-Austreibung.

Ein Böhm, so ein böses zancksichtiges Weib hatte, schluge selbiges fast alle Tag. Das Weib, so offt sie geschlagen wurde, sagte allzeit;

B S B
MÜNCHEN

zeit: Schlage, schlage nur zu, schlagest du einen Teufel heraus, so schlagest du andere zehen wieder hinein. Als ihrs aber der Mann endlich zu grob machte, schrye sie: Halt inn, halt inn, es ist kein Teufel mehr drinn.

Ein Student kaufft Spargeln.

Ein Bauer wolte einsmahls ein Büschel Spargel verkauffen, und als er von einen kurtzweiligen Studenten gefragt wurde, wie theuer er sie gebeu wollte? Antwortet der Bauer, um acht Kreutzer der Student legte ihm vier Kreutzer darauf, und sagte, er wollte nur den halben Theil haben. Sie wurden des Kauffs einig. Der Student nicht faul, schnitte den grünen Theil herunter, und liesse den Bauern die weisse Stingl in der Hand, und sprache: Da hab ich den halben Theil, nimm die vier Kreutzer, und lehrne deine Sparglen wohlfeiler geben.

Der Teufel macht Schubkarrn.

Als vor einigen Jahr die Oesterreichische Soldaten in der Obern-Pfaltz durch ein Dorff marschierten, erblickte ein Soldat ein altes Weib, und sagte zu ihr; Alte! was macht der Teufel? Das alte Weib ohne dem gantz zornig; weil man ihnen viel Contribution-Geld geben muste, gab zur Antwort: Schubkarren macht er, daß er euch Bößwichter zur Hölle führe.

Mit

Mit diesem Leben kommt niemand in Himmel.

Es sprach einer Spott-weiß zu einem Pfarrer: der Herr kommt mit diesen Leben nicht in Himmel. Als der Pfarrer darüber bös und unwillig wurde, sagte der Possen-Reisser: Es ist ja wahr, der Herr kommt mit diesem Leben nicht in Himmel; dann er muß ja zuvor das Leben verliehren und sterben.

Ein Richter richtet zu seinem Nutzen.

Ein lustiger Bauer kame zu seinen Richter, klagte und sagte: Mein Kuhe hat die eure todt gestossen. Der Richter sagte, so must du mirs bezahlen. Der Bauer widersetzte: Nein, ihr habt mich nicht recht verstanden, euere Kuhe hat die Meinige todt gestossen. Darfür, antwortete der Richter, kan ich nicht, und ist leichtlich zu erachten, daß ich solches dem Thier nicht befohlen habe.

Wer schmiert der führt.

Ein Richter war der einen Parthey sehr günstig; der andern aber, als der ungerechten, sehr aufhässig. Als nun der letztere merckte, daß er seinen Handel verliehren wurde, verehrte er dem Richter ein Hand voll Ducaten, und alsobald wurd ihm der Richter sehr günstig, und sprach ihm das Recht zu. Der erstere beklagte sich beym Richter, warum er jetzt seinen

Handel verliehre, da er doch zuvor bey ihme allzeit Recht gehabt hätte. Da wise ihm der Richter die Ducaten, auf welchen Kayser und König in Küriß geprägt waren, und sprache: Quis potest resistere tot armatis? Wer kan sich so bewaffneten Herren widersetzen.

Ein Beambter richtet nach den Würffeln.

Ein gewisser Beambter rühmete sich, daß er noch bis dato alle Strittigkeiten auf das gerechtist ausgemacht hätte. Ein anderer fragte ihn, wie ers dann mache? darauf antwortete er: So offt ein Stritt-Handel vorfallet, und ich nicht weiß, welche Parthey recht oder unrecht habe, lasse ich selbige würfflen; wer nun aus beeden mehrer Augen wirffet, der hat es gewonnen.

Wer mehrer giebt, find mehrer Recht.

Ein Bauer hatte einen zweiffelhafften Handel; damit er nun den Richter auf sein Seiten brachte, schenckte er denselben einen neuen Wagen. Sein Widerpart erfuhr dieses, gieng dahero auch hin, und verehrte dem Richter ein paar Pferd zu dem Wagen. Da es nun zum Sententz kam, gieng das Urtheil wieder den, so den Richter den Wagen geschencket hatte; welcher darauf sprach: O Wagen? Wagen! du gehest nicht recht! Der Richter widersetzte:

Mein

Mein guter Freund! er kan nicht anderst gehen, als wo ihn die Pferd hinziehen.

Schiessen, daß die Haut gantz bleibe.

Als ein vornehmer Herr auf der Jagd einen Hirschen fällete, und ihn durch den Leib schosse, sagte der Narr: dieser Hirsch ist nicht recht getroffen. Der Herr frayte: Warum nicht? Der Narr antwortet: du hättest ihn sollen s. v. in den Hintern schiessen, so wäre die Haut gantz geblieben.

Die Kleider-Tracht ist veränderlich.

Ein fürnehmer Mahler sollte dem Türckischen Kayser alle Nationes in ihrer eigenen Tracht abmahlen, welches er auch gethan. Als er aber auf den Teutschen kam, mahlete er einen nackenden Menschen, und ein Stück Gewand unter die Arm, samt einer Scheer in die Hand. Da der Kayser ihn fragte: wer der Nackende wäre? Gab er zur Antwort: Es seye der Teutsche, welcher sein Kleider-Tracht so offt und vielfältig verändere, daß man ihme keine beständige Tracht anmahlen könne. Darum hab ich ihm das Gewand unter die Arm, und die Scheer in die Hand gegeben, damit er ihm sein Kleid selbst schneiden und machen möchte.

Hausen ist unterschiedlich.

Einen gewissen Herrn wurde öffters vorgeworffen, warum er alles verschwenden,

und nicht Hausen thäte? Dahero gienge er in ein offenes Wirths-Hauß, warffe Fenster, Ofen, und alles, was ihm unter die Füß kam, zusamm. Die Wirths-Leut geben ihm einen Verweiß, und sagten: Warum er also hausete? Herr sey dirs tausendmahl danck, schrye er auf; weil doch ein Mensch ist, der sagt, daß ich hause.

Ubels Nachreden wird verhindert.

Von Ascipide redete man sehr übel, da liesse er seinen schönen Hund den Schweiff abschneiden, und selben in der Stadt herum lauffen, und sagte: Jetzt haben die müssige Leut von meinem Hund zu reden, und werden meiner vergessen.

Andere Zeiten, andere Sitten.

Einer sagte einsmahls:

Da man schrieb: dem Ehrbaren und Frommen,
Da war alles wohl zu bekommen.
Da man schrieb: Dem Edlen und Vesten,
Gab es auch noch was zum Besten.
Jetzt da man schreibt: dem Hoch-Edlgebohren,
Ist Ehr, Lieb und Treu verlohren.

Vieles Sauffen.

Ein anderer sagte: Vor Zeiten da man trancke, wischte man das Maul; jetzt aber wischt man die Augen; dann man saufft, daß einem die Augen übergehen.

Ein

Ein Sauffer will grössere Trinck-Gläser haben.

Man setzte einem Sauffer kleine Trinck-Gläser vor, da begehrte er eine Schnur, man fragte ihn, was er mit der Schnur machen wollte? Gabe er zur Antwort: damit ich diese kleine Gläßlein anbinde, sonst mögt ich sie hinein schlucken.

Der Mensch hat nichts eigenes.

Ein Ertz-Bischoff Florentinus pflegte zu sagen: Der Mensch habe nichts eigenthumliches; Dann über Haab und Gut disponiren die Juristen: Uber den Leib die Medici: Uber die Seel die Geistliche.

Ein vester Fürsatz.

Ein ungeschickter Bauern-Knecht wurde in den Beicht-Stuhl gefragt: Ob er diese Fasten hindurch nicht gefensterlt hätte? Nein mein Pater, antwortete er: Nein die Zeit war zu heilig: aber nach Ostern, wills GOtt, wirds wider angehen.

Grosse Narren.

Ein grosser Mensch sagte, er hätte sein Lebtag keinen grossen Narren gesehen; Da widersetzte einer: So hast du gewiß dein Lebtag nie in Spiegel gesehen.

Mittel für die Schulden-Sorg.

Man fragte einen Mann, der fast allen Leuten schuldig ware, wie er doch vor Sorgen schlaffen könnte? Dieser gab zur Antwort: Ich sorge vor Mitternacht wie ich zahlen wolle: Nach Mitternacht lasse ich die Creditores sorgen, wie sie mögen bezahlt werden:

Hof-Herr, Hof-Narr.

Ein fürnehmer Hof-Herr vexirte öffters den bekannten Chur-Sächsischen Clauß wegen seinen Narrheiten; weil aber dieser gute Cavalier selbst nicht viel Verstand übrig hatte, ob er schon sonsten reich genug ware, so sagt Clauß zu ihm: O du einfältiger Tropf, dein Geld macht dich zum Herrn, sonst wärest du fürwahr ein grösserer Narr, als ich.

Böses Weib, gifftiges Kraut.

Ein Doctor der Medicin, der die Natur der Kräutern wohl verstunde, hatte ein sehr böses Weib bekommen, wie er sich dann öffters deßwegen bey seinem guten Freund beklagte; Dieser gabe hierauf zur Antwort: Mein lieber Herr Doctor! ich verwundere mich nicht über euer Weib; daß sie bös ist; sondern ich verwundere mich nur über euch, daß ihr als ein Doctor der Medicin ein so gifftiges Kraut nicht erkennet habt.

Sauffen ist Viehisch.

Ein starcker Sauffer rühmte sich gegen Aristippum, wie er gewaltig Sauffen könne, und doch keinen Rausch bekomme; Darauf bekame er zur Antwort: Daß kanst du nicht allein, sondern mein Ochs und mein Esel könnens auch.

Ein Blinder soll zahlen.

Ein blinder Mann war einem Tuchhändler Geld schuldig; als er nun seinen Diener zu ihn schickte, und dieses Geld fordern liesse, gab der Blinde zur Antwort: So bald ich deinen Herrn sehen werde, will ich ihn bezahlen.

Gelegenheit macht Dieb.

Ein Magd beklagte sich gegen ihrer Frauen, warum sie doch alles vor ihr verschliessete, sie wäre ja keine Diebin? Die Frau antwortete: Ich thue es darum, daß du keine werden mögest.

Die Weiber sollen sich alle erhencken!

Diogenes gienge einsmahls im Garten spazieren, und als er ohngefehr ein Weib sahe, die sich selbst erhencket, und von Baum herunter hienge, sagte er: O wollte GOtt, daß alle Bäume solche Früchten trugen! Er wolte sagen, als solten sich alle Weiber erhencken, so wäre alles Ubel aus der Welt. Aber da gesagt, daß es die Weiber nicht hören.

Ein künstlicher Ochsen-Kauff

Einer kauffte ein paar Ochsen vor 30. Gulden doch mit dieser Bedingnuß, daß er 15. Gulden gleich zahlen, die übrige 15. Gulden aber schuldig bleiben wolle. Nicht lang hernach forderte der Verkauffer solche 15. Gulden; aber der Kauffer gab ihm zur Antwort: Nein, mein Herr, so lautet unser Vertrag nicht. Wann ich die 15. Gulden bezahle, so bleib ich dir nichts mehr schuldig; wir haben aber miteinander abgeredet, daß ich dir 15. Gulden schuldig bleiben wolle.

Weiber-Rausch.

Ein Bauerns-Weiblein gienge einsmahls ins Wirthshauß, und trancke sich so voll und dumm, daß sie den Kopff nicht aufrecht tragen kunte, sagte endlich: Herr Wirth, was bin ich schuldig? Nur 10. Maas Bier antwortet der Wirth. Ach nein mein Herr, sagte sie: Ich bin nicht mehr als 9. schuldig, dann ich hab es offt probiret, es gehet nicht mehr in meinen Bauch, als so viel. Ey ja, versetzte der Wirth, wann gleich nur 9. Maas in euern Bauch gehen, so ist euch doch eine in Kopf gestiegen.

Raths-Esel.

Ein gewisser Pfarrer ritte einsmahls auf einen stolzen Pferd daher. Ein Burgermeister, als er ihn sahe, gabe ihm deßwegen einen Verweiß

weiß und sagte: Unser HErr wäre nicht auf einen stolzen Pferd, sondern auf einen Esel geritten. Der Pfarrer widersetzte: Ich wolte gern einen Esel kauffen und darauf reiten; aber seither, daß man die Esel in den Rath einnimmt, seynd sie gar rar zubekommen. Item. Als ein gewisser Bauer sahe, daß man in einer gewissen Stadt lauter Idioten zu Raths-Herrn machte, nahme er seinen Esel, führte selben für die Thür des Rath-Hauß, und sagte zu dem Esel: O du liebes Eselein! schad ists, daß du nicht in dieser Stadt gebohren bist, gewißlich, du wärest schon längstens ein Raths-Herr worden.

Schlechte Gelehrtheit.

Ein junger Hof-Herr am Dreßnerischen Hof, welcher sehr aufzuschneiden pflegte, rühmete sich einsmahls über der Tafel, er habe zu Wittenberg mehr als 2000. Reichs-Thaler verstudiret. Deme sagte der Hof-Narr ins Ohr hinein: Monsieur, wann er einen finden kan, der ihm wieder 100. Thaler für sein Gelehrtheit giebet, so verkauffe er dieselbe ohne einiges Bedencken; dann er wird sie doch nicht höher anbringen.

Unverständiger Arzt.

Ein gewisser Feldscherer, der nicht viel verstunde, machte mit seinen Curen solche Pro-

b..., daß die meiste Soldaten von der Com-

pagnie

pagnie dahin sturben. Der Hauptmann gab ihm deswegen öffters einen scharffen Verweiß; Der Feldscherer aber verspracche künfftige Besserung, und sagte: Er wollte schon noch hinter das Geheimnuß kommen, und solte die gantze Compagnie darauf gehen.

Durch die Finger sehen.

Ein gewisser Brillenmacher, als er sahe, daß bey Hof alles unter und über sich gehe, wie auch, daß man denen Beambten allen Zügel und Zaum lasse, gienge nacher Hof zu den Fürsten, und begehrte von ihme um GOttes Willen einen Zehr-Pfenning, damit er mit Ehren weiter kommen könnte. Der Fürst fragte, was er für ein Handwerck könne? Er antwortete: Ich bin meines Handwercks ein Brillenmacher, und kan mich mit dieser Handthierung nicht ernähren; dann die Brillen gehen heut zu Tag nicht mehr ab, weil man jetzt aller Orthen durch die Finger siehet.

Mancher ist keinen Heller werth.

Zwey Kauff-Leuthe stritten lange Zeit auf den Weeg miteinander, wer unter ihnen gescheider und kluger wäre. Endlich fienge der erste an: Du Kerl, ich wollte dich eher hundertmahl verkauffen, als du mich einmahl. Das will ich gar wohl glauben, versetzte der Andere; dann für dich wurde man mir keinen Heller geben.

Ein Bauer schmähet sein Lands-Fürsten.

Ein fürnehmer Fürst verirrte sich auf der Jagd in dem Wald. Ein Bauer zeigte ihm, den er für einen gemeinen Reuter ansahe, den Weeg hinaus. Als sie nun aus dem Wald kamen, fragte der Fürst den Bauern: Vatter, wer ist dein Lands-Fürst? Dieser sagte: Der Fürst von NB. Da verstunde der Fürst, daß dieser Bauer sein Unterthan wäre, fragte also weiter: Mein, was haltst du wohl von deinen Fürsten? Unser Fürst, versetzte der Bauer, wäre schon recht, aber sein Frau, die böse Hure, ist kein Schuß-Pulver werth, sie drucket uns, wo sie immer kan. Der Fürst lächlete, und so bald er nach Hauß kame, erzehlte er dieses seiner Gemahlin. Die Fürstin entrüstete sich sehr darüber, und wollte nichts als den Tod dieses Calumnianten wissen. Der Fürst stellete ihr aus Gespäß diesen Bauren vor, und fragte ihn in Gegenwart der Fürstin: Ob er nicht wuste, was er vor etlich Tägen zu einem Reuter von der Fürstin gesagt hätte? Der Bauer antwortete: Was wust ich, daß der Schelm, dem ichs sagte, mich verrathen sollte. Die Fürstin fienge an hertzlich zu lachen, und sagte: ich meines Orts bin zu frieden, der Bauer soll Gnad haben, der Fürst kan seinen Schelmen gleichwohl in Sack schieben.

Böses Weib, grosses Ubel.

Protagoras wurde gefragt, warum er seinem ärgisten Feind sein Töchterlein zur Ehe gabe? Darauf gabe er zur Antwort: Weil ich meinem Feind kein grösseres Ubel anthun könne, als wann ich ihm ein Weib gibe.

Besser ist, sich nicht zu verheyrathen.

Einer wurde gefragt, warum er sich nicht wollte verheyrathen? Hierauf antwortete er: Nimm ich ein Arme, so muß ich sie ernähren: Nimm ich ein Reiche, so muß ich immer Vorwurff leyden: Nimm ich ein Schöne, so muß immer in Sorgen stehen, sie möchte verführet werden: Nimm ich ein Häßliche, so bin ich ohnedem geschlagen genug. Ist also weit besser, sich gar nicht zu verheurathen.

Kleines Weib.

Democritus wurde gefragt, warum er ein so kleines Weiblein zur Ehe genommen? Er gabe zur Antwort: Ich hab mein Lebtag gehört, aus zwey Ubeln soll man das kleinere erwählen.

Die lustige Zeit.

Einer von Adel fragte einen Bauern, um welche Zeit die Bauern am lustigsten wären? Der Bauer sagte im Winter, dann da haben wir nicht viel zu arbeiten. Der Bauer fragte auch den Edelmann, wann dann sie am fröhlichsten wären? Wir von Adel, versetzte er, seynd im Frühling am lustigsten, absonderlich

im

im May. Ey! schrye der Bauer auf, so macht ihrs grad wie mein Esel; Dann eben um diese Zeit schreyet er immer vor Freuden: Iha! Iha!

Faulheit wird gestrafft.

Ein Weib wurde öffters von ihrem Mann wegen ihrer Faulheit mit Brügl-Suppen abgespeiset, als er ihrs aber einsmahls zu grob machte, fienge sie an zu schreyen: du Schelm, du Dieb, warum schlagest du mich, hab ich doch nichts gethan. Ey recht, widersetzte der Mann, eben aus dieser Ursach schlage ich dich, weilen du den gantzen Tag nichts thust.

Ein Esel hat Freund.

Ein Bauer fuhre einsmahls mit seinem Esel in die die Stadt, und als der Esel nicht gehen wollte, schluge er denselben erbärmlich. Ein Hof-Herr, der solches vom Fenster herab sahe, hatte Mitleyden mit dem Esel, und schrye: Knolle, warum schlagest du dieses arme Thierlein so gewaltig? Der arglistige Bauer versetzte: Gnädiger Herr, verzeyhet mir, ich hab nicht gewust, daß mein Esel ein so naher Freund zu euch seye.

Ein Student wird angeführt.

Ein Bauer hatte einen Sohn der lange Zeit studirte, und ihme viel Geld kostete. Endlich verlangte er zu wissen, was doch sein Sohn gelehrnet hätte. Der Sohn wollte mit der Sprach lang nicht heraus. Als aber einsmahls

mahls drey Eyer auf den Tisch getragen wurden, wollte er seine hohe Gelehrtheit sehen lassen, und sagte also: Nun mein Vatter! ich will zeigen, daß hier in der Schüssel fünff Eyer seyen. Obschon nur 3. gesehen werden; Wo 3. seynd, da seynd auch 2. hier aber in der Schüssel seynd 3. folglich seynd auch allda 2. Zwey aber, und drey machen fünff, schließlich seynd hier 5. Eyer. Der Vatter verwunderte sich über den so hohen Verstand seines Sohns, und sagte: Gar recht, mein lieber Sohn! zwey von diesen 5. Eyern will ich essen, eines will ich deiner Mutter geben, die übrige zwey kanst du essen.

Grabschrifft eines Wirths.

Einen Wirth, der mit doppelter Kreiden anzuschreiben pflegte, machte man diese Grabschrifft:

Es liegt ein Wirth allhier,
G'schenckt hat er braunes Bier.
Zech machte er das d'Augen tropffen.
Soll man ihn nicht braf abklopffen?
G'schenckt hat ers Bier um doppelts Geld,
So betrogen seynd d'Wirth in der Welt.

Grabschrifft eines zänckischen Weibs.

Ein gewisser Mann machte seinem zänckischen Weib, als sie starbe, diese Grabschrifft:

Hier liegt mein Weib, GOtt seys gedanckt!
So lang sie g'lebt, hat sie immer zanckt.

Lieber

Lieber Leser, gehe von hier,
Sonst steht sie auf, und zanckt mit dir.

Uble Ehe.

Ein üble Verständnuß zwischen Mann und Weib, beschreibet P. Abraham also:

Will er sauer, so will sie süß,
Will er Meel, so will sie Grieß.
Schreyt er hu, so schreyt sie ha,
Ist er dort, so ist sie da.
Will er essen, so will sie fasten,
Will er gehen, so will sie rasten,
Will er recht, so will sie linck,
Sagt er Spatz, so sagt sie Finck.
Isst er Suppen, so isst sie Brocken,
Will er Strimpff, so will sie Socken.
Sagt er ja, so sagt sie nein,
Saufft er Bier, so trinckt sie Wein:
Will er diß; so will sie das,
Singt er den Alt, so singt sie den Paß.
Steht er auf, so sitzt sie nieder,
Schlägt er sie, so kratzt sie wieder.
Will er Wister, so will sie Hott,
Das ist ein Leben, erbarm es GOtt.

Ein Jud wettet mit einen Christen.

Ein Jud und ein Christ wetteten mit einander, daß, wer die meisten Heiligen zehlen kunte, der soll dem andern allzeit ein Haar ausrauffen. Als sie nun lang gegen einander zehlten, und der Jud einen Heiligen um den andern aus dem

alten Testament hersagte, fiel dem Christen die H. Ursula mit eilff tausend Heiligen ein, ertappet also den Juden bey dem Bart, und raufft ihm solchen gantz und gar aus.

Erwählung eines Stands.

Einer wuste nicht, in was für einen Stand er sich begeben sollte, sprache demnach bey sich selbsten also:

Bin ich ein Mönch, so werd ich hart gestrügelt,
Bin ich ein Soldat, so werd ich hart geprügelt.
Bin ich ein Bauer, so thut man mich schinden,
Bin ich ein Dieb, so thut man mich binden.
Bin ich ein Doctor, so müß ich studiren,
Bin ich ein Narr, so thut man mich vexiren.
Bin ich reich, so leb ich in Sorgen,
Bin ich arm, so will man mir nicht borgen.
Bin ich hoch, so leyd ich viel Mucken,
Bin ich nieder, so thut man mich drucken.
Bin ich ledig; so hab ich keine Freuden,
Bin ich verheyrath, so muß ich viel leyden.

Rathe demnach du mir mein lieber Leser, was ich in meinem Anligen zu thun habe.

Zwey zahlen mit gleicher Münz aus.

Ein Einaugiger traffe unter Weegs in aller Frühe einen buckleten armen Tropffen an. Der Einaugige sagte Schimpff-weiß zu dem Buckelten

Buckelten: Wo willst du so frühe hinreisen, weil du den Ranzen auf dem Buckel schon aufgeladen hast? Der Bucklete antwortete ihm mit gleicher Schimpf-Red: Ja, ja, es muß sehr frühe seyn, weil du erst einen Fenster-Laden aufgemacht hast. Er verstunde hierdurch sein Ein-Aug.

Altes Weib, alte Hex.

Ein altes Weib fragte einen Sterbenden, ob er sie auch noch kennete, und wüste, wer sie wäre? Ja sagte er, warum soll ich dich nicht kennen? Du bist ein alte Hex. Diese versetzte: Mein lieber Freund, es ist anjetzo nicht mehr Zeit zu schertzen? Ja, sagte der Sterbende: Es ist aber Zeit die Wahrheit zu sagen.

Ungeschicktes Reden.

Einer ist gewesen, der in all seinen Reden jederzeit diese Wort eingemischet: wie ihr desgleichen. Dieser wurde einsmahls von seinem Herrn zu dem Land-Richter geschicket, und muste ihme andeuten, wie er (sein Herr) zwey Dieb gefangen habe, und gesinnet seye, solche dem Land-Richter zu lieffern. Er richtete seine Post also aus: Gnädiger Herr Land-Richter! mein Herr läßt sich Euer Gnaden befehlen, wie ihr desgleichen, und thut euch drichten, wie das heut Nacht zwey Dieb wie ihr desgleichen, eingebrochen und gestohlen haben, wie ihr desgleichen. Lässet also bitten, Euer

Gnaden wollen solche Galgen-Vögel, wie ihr desgleichen, gebührender Massen abstraffen und aufhängen, wie ihr desgleichen. Der Land-Richter merckte wohl, daß dieser Limmel ein schändliche Gewohnheit an ihm habe, sagt ihm demnach er solle seinem Herrn andeuten, daß er diese Dieb überlieffern, und hinführo keinen solchen groben Narren mehr schicken sollte: Ja, ihr Gnaden, sagt dieser, wie ihr desgleichen.

Ungeschickte Weiß zu reden.

Ein anderer hatte die Gewohnheit, daß er zu allen Sachen hinzu setzte: Recht also. Dieser Phantast kame ungefehr zu einem Fuhrmann, der mit seinem Wagen umgeworffen. O mein GOtt! sagte er, wie seyd ihr umgangen? Recht also: Jetzt müßt ihr schon den Schaden büssen, recht also: Der Herr, dem der Wein gehöret, wird euch keinen Pfenning nachlassen, recht also: Ja, er wird euch noch über das braf abprügeln, recht also. Der Fuhrmann ware ohne deme voller Zorn, und sagte: Potz Stern tausend ꝛc. Wie wollt ich umgangen seyn, die verfluchte Leut machen den Weeg nicht, und wir müssen so grosse Mauth geben; Recht also, sagt der andere; die Leut meynen, wir Fuhrleut seyen lauter Narren; recht also, sagt der andere abermahl. Was? sagt der Fuhrmann, ist es dann recht, daß man uns um alles bringen will: Recht also, versetzte wiederum der andere. Der Fuhrmann nicht faul, nahme die

Geisel

Geisel, und strieglete diesen armen Lappen so lang; bis er sein Recht also vergessen hatte.

Den Todtschlag soll man straffen.

Ein gewisser Officier stache einen Todt, gienge aber znm König, und bekame Pardon. Er stache wiederum einen todt, und wurde Pardoniret. Er stache abermahl einen todt, und wagte es w ederum Gnad zu suchen. Der König aber gantz bestürtzt, sagte: Was, ich soll euch Gnad mittheilen; indem ihr doch mein Gnad schon zweymahl mißbrauchet, und schon drey ums Leben gebracht? Unterdessen sprang der Hof-Narr hervor, und sagte zum König: Herr! du irrest dich, dieser hat nur einen einzigen umgebracht, die andere zwey hast du umgebracht; dann hättest du ihn bey dem ersten hinrichten lassen, so hätt er die andere zwey nicht umbringen können.

Groß an der Statur, klein im Verstand.

Ein gewisser Herr war sehr lang von Statur, hatte aber wenig Verstand im Kopf. Einige rückten ihme solches öffters vor Einsmahls als es widerum geschahe, fiele seine Frau in die Rede, und entschuldigte ihn also: Wisset ihr dann nicht, daß das oberste Stockwerck eines grossen Hauses selten bewohnet wird?

Die Besoldung lauffe fort.

Einer beklagte sich bey einem Beambten, und begehrte von ihme den Bescheid. Der Beambte aber, welcher zu wenig in das Corpus Juris hinein geschauet, kunte darauf keine Antwort geben. Der Kläger gantz unwillig, sagte zu dem Beambten: zum Teufel, was seyd ihr dann für ein Beambter, wann ihr nicht wisset, was in der Sach zu thun? Gewißlich, der Churfürst giebt die Besoldung umsonst aus. Der Beambte widersetzte: Wisse mein grober Limmel, der Churfürst besoldet mich wegen dessen, was ich weiß, und nicht wegen dessen, was ich nicht weiß.

Zwey Beutel-Schneider, einer besser als der andere.

Es kamen zwey Beutelschneider in einer Comödie zusamm, deren einer hiesse Labier, der andere Condier. Nun dieser Condier fasse gerad hinter dem Labier, den er für einen fürnehmen Herrn hielte. Er finge an die kostbare silberne Knöpffe von des Labiers Rock herabzuschneiden; der Labier, welcher selbst ein ausgestochener Beutelschneider ware, merckte es, und liesse ihm ein und den andern Knopf abschneiden; indessen zoge er sein Messer aus der Tasche, wandte sich geschwind, und schnitt dem Condier ein Ohr ab. Da fienge der Condier gewaltig an zu schreyen: Mein Ohr, auweh mein Ohr! der Labier schrye auch: Auweh

meine

meine Knöpf, meine Knöpf! da hast du, sagte der Condier, deine Knöpf. Da hast du, sagte der Labier, deine Ohren auch wieder. Hierauf entstunde ein ungemeines Gelächter.

Anstatt der Erbsen wachsen Schweitzer.

Ein gewisser Bauer in Franckreich säete in seinem Acker Erbsen aus. Der König hielte nachgehends eine Musterung seiner Soldaten, und kamen die Schweitzer eben auf diesen Acker zu stehen. Der Bauer wollte gern wissen, wie es um seine Erbsen stunde, gieng hinaus auf sein Feld, und sahe, daß die Schweitzer darauf stunden. Ey Wunder! ey Wunder! schrye der Bauer: Ich habe Erbsen gesäet, und seynd Schweitzer daraus worden. Der König, als er diesen Schertz erfahren, fienge an zu lachen, und ersetzte ihm den Schaden.

Ein Maurer schlagt einen todt.

Ein Maurer fiele von einem hochen Hauß herab, und zwar eben auf einen Mann, der vorüber gieng, dardurch dann dieser Todt bliebe, der Maurer aber sein Leben erhielte. Die Freunde des Erschlagenen verklagten den Maurer; und wolten durchaus Satisfaction haben. Die Obrigkeit, weilen sie mit den Freunden nichts ausrichten konte, gabe endlich folgenden Bescheid: Es sollte einer aus diesen Befreunden sich auf das Hauß hinauf begeben, woben der Maurer herab gefallen, und sich

gleichfalls auf besagten Maurer, der unten stehen sollte, hinunter stürtzen. Da nun keiner sich darzu verstehen wollte, giengen sie stillschweigend darvon.

Urin-Steuer.

Der Römische Kayser Augustus hatte eine Steuer auf den Urin geleget. Als er nun deßwegen von seinen Printzen erinneret wurde, daß diese Anlay sehr schändlich, und ihrer Majestät gar nicht reputirlich wäre, schwig der Kayser still; Sobald aber das erste Geld von solcher Seich-Anlag einkam, hielte er ein Stuck davon den Printzen vor die Nase, und fragte: Ob es übel rieche? Als nun der Printz antwortete: Er rieche nichts böses; So gab der Kayser hierauf zur Antwort: Nun siehe, das haben wir aus dem Urin bekommen.

Ein Bauer kaufft Brillen zum lesen.

Ein Bauer, der nicht lesen kunte, als er sahe, daß alte Leute, wann sie lesen wollten, eine Brille brauchten, vermeinte, wann er eine Brille aufsetzen wurde, so könnte er auch lesen. Gienge also zu einen Brillenmacher, und wollte eine Brillen kauffen. Der Brillenmacher setzte ihn eine auf die Nase. Der Bauer schauete in ein Buch, kunte es aber nicht lesen, sagte also: zum tausend! die Brille ist nicht gut. Der Brillenmacher setzte ihme noch etliche andere auf. Der Bauer konte noch nicht lesen. Endlich sagte der Brillenmacher: Mein Freund!

ihr

ihr möget wohl gar nicht lesen können. Ey Kerls! sprach der Bauer wann ich lesen könnte, so kauffete ich mir keine Brillen.

Ein Mittel, das Recht zu erhalten.

Ein Bauer gienge zu einem Advocaten, und begehrte von ihme ein Mittel, wie er in allen Strittigkeiten das Recht erhalten könne. Der Advocat sagte: Er sollte ihm ein Paar fette Gänß geben, so wollte er ihms lehren. Solches verhieß ihm der Bauer. Der Advocat sagte: Er solle allzeit sagen: Domine non est verum; das ist: Herr, es ist nicht wahr. Als nun der Bauer lange Zeit mit den Gänsen ausbliebe, begehrte der Advocat die Gänß; aber der Bauer widersetzte: Herr! es ist nicht wahr. Wie, sagte der Advocat, hast du mir nicht die Gänß versprochen? Der Bauer antwortete abermahl: HErr! es ist nicht wahr. Und auf solche Weiß hat der Bauer auch diesen Stritt-Handel gewonnen.

Ein Sau hat den Köhl abgefressen

Ein ungehobleter Bauer beklagte sich bey seinem Richter, das des Nachbars Sau ihme den Köhl abgefressen hätte. Der Richter fragte wie es dann geschehen wäre? Der Bauer sagte: So ist es geschehen; sehet, wann ich der Zaun wäre, und ihr wäret die Sau, und frösset dadurch, und fresset mir den Köhl ab, also wars. Ey, du Fractur-grober Flegel, versetzte

setzte der Richter, hab ich dann mit dir die Saue gehütet? Scher dich zum Galgen.

Hoffart wird zu schanden gemacht.

Ein gewisse Burgers-Tochter, dieses hoffärtige Witzl sasse bey einer Mahlzeit wie ein Braut da, und wollte durchaus nichts essen. Als man fragte, warum sie nichts essen wollte, antwortet sie: ich kan nicht, es gehet kein Essen mehr bey mir, ich hab mich schon zu Hauß mit einem Rebhünlein angefüllet Ja freylich wohl, sprach ein anderer, man sicht es der Jungfrauen an; dann ihr die Federn noch am Hals-Tüchlein hangen. Als man sie darum ansahe, nahme man wahr, daß ihr Hals-Tüchlein mit einem Haaber-Muß besudlet ware.

Weiber-Betrug.

Ein gewisser Burger kauffte ein paar Hennlen, und schaffte seinem Weib, daß sie es Nachmittag sollte braten, er wollte den Meister Ulrich darzu einladen. Als die Hennlen gebratten, kam dem Weib ein Appetit an, und frasse sie alle zwey zusamm. Dem Weib war nicht wohl bey der Sach, gedachte also hin und her, wie sie solches vermäntlen könte. Endlich, da sie den Meister Ulrich von weiten gesehen, sagt sie dem Mann, er solle die Messer schleiffen, damit man die Hennlen desto besser tranchiren könne, welches er auch gethan. Unterdessen sprange sie zu

der

der Haus-Thier, und sagte dem ankommenden Meister Ulrich: O mein Ulrich, was muß er wohl meinen Mann gethan haben? Er trohet euch beyde Ohren abzuschneiden; ihr hört ja selbsten wie er das Messer wetzt. Der gute Ulrich nahme den Staub aus, und lieffe davon Das Weib alsogleich zu ihren Mann, und sagte: O Mann! komme geschwind, der Meister Ulrich hat mir die zwey gebrattene Hennlen gestohlen, dort gehet er mit denselben davon, der Mann laufft alsogleich ihme nach, behielte aber in der Eyl das Messer in der Hand. Wie der Meister Ulrich sahe, daß ihm dieser mit blossen Messer nachlauffe. Sprange er noch stärcker, in völliger Meynung, es komme auf das Ohrabschneiden an. Endlich schreyet der Mann: nur eines, nur eines; er verstunde, nur ein Hennl solt ihm der Meister Ulrich davon geben. Der Ulrich glaubt aber, er begehre nur ein Ohr, lauffet also noch geschwinder, und schreyet zuruck: Holl dich der Teufel, du sollst nicht ein halbes bekommen, das ist: nicht ein halbes Ohr. Seynd also beede durch den Argliſt dieses Weibs stattlich betrogen worden.

Ein Student zerbeichet sein Knödel-Lauten.

Ein gewisser Student studirte zu Regenspurg, welcher, obwohlen er Blut arm ware, und sogleich die Suppen Bettlen mußte; doch ware

er

er ein so grosser Complement-Schneider, daß er wenig seines Gleichens zu Regenspurg hatte. Einstens bekame er von dem Franciscaner-Closter zu Stadt am Hof einige Knödel in sein Bettl-Häfelein. Diese nahm er unter seinen Mantel, und gienge darmit über die steinerne Brucken. Ungefehr begegnete ihm eine bekannte Jungfrau. Der Student voller Complement. machte alsogleich gegen ihr all erdenckliche Reverentz; Nachdem sie nun gegen einander ihre hertzbrechende Wort ausgelerret, fragte die Jungfrau, was er unter seinem Mantel trage? Meine Lauten, sagte er, mit welcher ich mich bisweilen ergötze; und zieht hierauf den Mantel noch besser zusamm. Die vorwitzige Jungfrau wollt kurtzum die Lauten sehen. Der Complementist ruckte immerdar das Häfelein weiter unter den Armb, bis es ihm endlich hinunter fiele, daß also die Knödel samt den Brocken auf der Bruck herum kugleten. Die Jungfrau fienge an hertzlich zu lachen. er aber müste sich fast zu todt schämen. Die zu lauffende Hund hingegen raufften Creutz-weiß herum, und wollte ein jeder ein solches Trumm von der Lauten haben.

Ein grober Bauer.

Ein fürnehmer Herr reisete einsmahls aus, und schickte das Frauenzimmer voran. Als er nun durch einen Wald reisen mußte, war ein Bauer daselbst, welchen der Herr anredete, ob

ob er nicht einen Wagen mit Frauenzimmer gesehen vorbey fahren? Der Bauer antwortete: Ich hab keine Zimmerleith gesehen. Ich frage, sagte der Herr, nach Frauen-Volck, und nicht nach Zimmerleith. Ja, ja, sprach der Bauer, das ist ein anders es ist nicht lang, so seynd etwelche vorbey gefahren. Der Herr sagte: Du bist ziemlich grob. Der Bauer verstund groß, und sprach: Ja Herr, mein Bruder ist noch grösser: den möcht ich sehen, sagte der Herr. Der Bauer rieff überlaut: Jochim komm her. Dieser hatte sich im Graß gestrecket, und geantwortet: Was ists dann? Ey komm doch her, der Edlmann will mit dir reden; Da sprache der faule Schlingel: Mein leck mich du und der Edelmann Creutzweis in dem Hindern. Der Herr sagte: Laß ihn liegen, ich höre schon, er ist gröber als du.

Der Rath gibt einem Fürsten! das Geleit bis zum Galgen.

In einer gewissen Stadt, die ohnedem wegen vielen angestellten Narrheiten berühmt ware, kehrte einsmahls ein hocher Fürst ein. Die Stadts-Herrn erwiesen ihme viel Ehren. Als er nun wiederum abreisete, begleiteten ihme alle Raths-Herren; da sie zu dem Stadt-Thor kommen, und der Fürst sie wiederum umkehren hiesse, sagte der Gescheidiste aus ihnen: Gnädigster Fürst und Herr, wir wollen Ihro Fürstlichen Gnaden nur bis zu den Galgen be-

begleiten ; alsdann wollen wir schon wieder zuruck gehen. O ihr grobe Narren!

Ein grosse Nasen beschimpffet.

Ein fürnehmer Gesandter, der ein überaus grosse Nasen hatte, speisete einsmahls bey einen Hochen Fürsten. Als des Fürstens Hof-Narr die allzugrosse Nasen mit höchster Verwunderung wohl brtrachtet hatte, fieng er überlaut an zu lachen, und sprach: Ey, ey, wie ein grosse Nasen ist das! der Fürst erschracke dessen, und befahle, man solte den Narren aus dem Zimmer schaffen. Der Narr bliebe ein weil aus, kame aber wieder, und gieng etwas um die Tafel herum: Endlich legte er sich mit dem Elenbogen auf einen Lehnstuhl, und sprach: Ey, ey, wie ein kleines Näsel ist mir das. Der Gast wurde dardurch noch mehr beschimpffet, welches dem Fürsten sehr mißfiel, und befahl alsobald, man sollte den Narren in die Kuchel führen, und ihn daselbst wohl abschmieren, auch verwehren, damit er nicht mehr an die Tafel kommen möchte. Als man nun von der Tafel aufstunde, und der Herr von den Fürsten Urlaub nahme, schliecche der Hof-Narr gantz still dahin, und sprache meinetwegen hast du ein grosse oder kleine Nasen, ich schmeiß dir in deine Nasen; und lieffe alsdann darvon. Das ist grob genug.

Ein Mann sucht die Zung seines Weibs.

Ein gewisser Mann hatte ein sehr trutziges und pochendes Weib; wann er sie nur ein wenig überzwergs anschaucte, so fienge sie schon an zu trutzen und zu pochen, also, daß er offt in einer gantzen Wochen kein Wort von ihr hörte. Er besonne sich hin und her, wie doch seinen Weib zu helffen wäre. Endlich liesse er ihm bey hellichten Tag ein Liecht anzünden, dasselbe nahm er, und suchte darmit in allen finstern Winckeln gantz embsig herum, als wann er was wichtiges verlohren hätte. Die trutzige Närrin, das Weib sasse bey dem Tisch, hatte was vor sich auszunähen, frägt alsobald: Mann! was suchst? Er antwortete: Mein Weib, ich suche halt dein Zung; dann ich hab gemeint di: habest dein Zung verlohren, daß du so lang nicht geredet hast; aber GOtt lob; jetzt hab ichs wieder gefunden.

Das allgemeine Gebett macht ein stummes Weib redend.

Zu Edenburg, einer Stadt in Ungarn, hatte ein vermöglicher Burger ein trutzige Frau, die 3. 4. oder 5. Tag kein Wort zu ihme redete. Er gabe ihr die beste Wort, kunte aber mit ihr nichts ausrichten; ja sie wurde dardurch noch halsstärriger, und redete bis 14. Täg gar nichts. Endlich schickte er an einem Feyertag kurtz vor der Predig zu dem Herrn

Pfarrer

Pfarrer, und ersuchte ihn schrifftlich, er wolle so gütig seyn, weil sein Weib bereits 14. Täg sprachloß, selbe in das allgemeine Gebett zu befehlen. Der gute Herr Pfarrer unwissend dieser Comödi, hatte ein Mitleyden mit dieser Frauen, stellte seinen Zuhörern aufs kräfftigst vor, was das für ein grosses Creutz seye, wann ein Mensch die Sprach verliehre; und alsdann ermahnte er sie zum öffentlichen Gebett, nennte auch solche Frau mit Nahmen. Die Frau, die eben damahls in der Predig ware, hätte theils aus Schamhafftigkeit, theils aus Zorn zerspringen mögen; sie liesse aus der Kirchen, weinte und schrye, daß ihr ihrer Mann einen solchen Schimpff und Spott angethan hätte. Als auch der Mann nach geendigter Predig heim kommen, und gehöret, daß sein Weib widerum redete, und wider ihm erbärmliche Klag-Wort ausstiesse; da fiele er alsobald auf seine Knye nieder, und sprach mit lauter Stim: GOtt sey Lob und Danck, daß mein Weib wider reden kan; O wie ist halt das allgemeine Gebett so kräfftig gewesen!

Traurige April-Schickung.

Ein fürnehmer Herr in Niderland schickte seinen Diener in April, nehmlich in die nechste Apothecken, um ein halbe Ellen ungebrennten Kalch. Der Apothecker merckte den Possen, sagte ihm, es wäre dieser Kalch schon aller reissend hinweg gangen; und schickte ihm also zu

einen

einen Kauff-Herrn, welcher kurtz vorhero einen Procels wegen eines Kalch-Ofens verlohren, und deßwegen noch voller Zorn ware: Da nun der Diener von ihme ein halbe Ellen ungebrennten Kalch begehrte, vermeinte der Kauff-Herr, dieser Diener wollt ihm beschimpfen, liesse ihn erbärmlich abprügeln. Der Diener voller Zorn und Grimmen, laufft nach Haus, findet seinen Herrn allein im Zimmer schlaffend, ergreifft einen Dolch stoßt ihm denselben durch die Brust, und begiebt sich in die Flucht.

Hund, Katz, Maus, seynd gute Freund.

Unweit Lucern, in der Schweitz, war ein Wirth, der seine Gäst unter der Mahlzeit folgender massen zu erlustigen pflegte: er schüttete nemlich einen Brey in ein Schüssel, setzte solchen an ein gewisses Ort; alsdann gabe er ein Zeichen, und alsobald krochе eine Maus aus ihrem Loch, ein Vogel kam aus dem Vogel-Haus hervor, dort machte sich herbey ein Katz mit dem Hund, und frassen mit einander aus einer Schüssel, also zwar, daß weder der Hund der Katzen, noch die Katz der Maus, einiges Leyd zufügte; nachdem nun alle genug gefressen, verfügten sich besagte Thier wieder an ihr voriges Ort

Einer will lieber sterben als heyrathen.

Als einem mit verbundenen Augen der Kopf sollte abgeschlagen werden, und ihm angesagt wurde: Es stunde hier eine Jungfrau, wann er sie zur Ehe nehmen wollte, so könne er dardurch beym Leben erhalten werden; Da bate er, man möchte ihms sehen lassen; nachdem er sie wohl betrachtet, sagte er:

Spitzig Näß, spitzig Kinn,
Sitzt der Teufel drinn.

Bindet mir die Augen wieder zu, und thut mir mein Recht; dann ich will lieber sterben, als ein solches Mensch heyrathen.

Schnee an statt Saltz verkauffen.

Ein gewisser Poth gienge von Augspurg nach Hauß, den fragte ein einfältiger Bauer, was es zu Augspurg neues gebe? Der Poth sagte: nichts besonders, als daß man einen Leut-Betrüger lebendig verbrennet habe. Der Bauer fragte, in wem dann dieser Böswicht die Leut betrogen? Der Poth antwortete: Er habe Schnee genohmen, denselben den Winter hinter den Ofen gedörret, und den Leuten hernach für Saltz verkauffet. Der einfältige Tropf glaubte es, und sagte: Es ist ihm recht geschehen, so muß mans solchen Leuten machen.

XII. Capitel.

XII. Capitel.

Man kan allerhand Vexation mit den Speisen machen.

Ein Ey auf die Spitz zu setzen.

Nimm ein Ey, schüttle solches mit der Hand, so starck du kanst, alsdann setze es mit der Spitz auf den Tisch oder Spiegel, und wiege es mit beyden Händen bald da, bald dorthin, bis es endlich still stehe. Dieses geschiehet aber, weil der Dotter zerschüttelt, und sich als ein schwäre Matery zu Boden sitzet.

Columbus der Neue Welt-Erfinder hat es anderst gemacht. Einige neidige Hof-Herren, als er aus der Neuen Welt zurück kame, warffen ihme vor, daß ihm wegen dieser Erfindung nicht viel zu dancken seye, es hätt es ein jeder thun können. Columbus ladete diese Leuth zu Gast, nach der Tafel nahm er ein Ey, und sagte zu ihnen: Wer getrauet sich unter euch dieses Ey auf die Spitz zu stellen. Als es nun keiner zu Weeg brachte, stosste Columbus die Spitz ein wenig ein, und stellte also das Ey auf den Tisch. Da schryen alle: O dieses hätten wir auch gekönnt! Er aber sagte: Warum habt ihrs dann nicht gethan? Setzte auch dazu, daß es eben also beschaffen seye mit der Erfindung der neuen Welt.

Ein Ey in der Hand zu sieden.

Nimm ein Ey, mache ein Loch darein, thue ein wenig von dem Weissen heraus, gieß

starcken Brandwein darein, kehre das Loch in der Hand um, und halte es also ein wenig in der Hand, so wirds bald anfangen zu sieden.

Eyer im kalten Wasser zu sieden.

Lege die Eyer in einen Hafen, thue Wasser und ungelöschten Kalch darein, so sieden sie bald.

Einen Schweins Kopf zu machen, daß ihm Feuer, Flammen aus dem Halß fahren.

Wann der Schweins-Kopf ausgekocht ist, so so nimm ein flache Schüssel, thue unten an den Boden ein geröstete Schnitte Brod, nicht dick, schütte guten Brandwein mit Imber auf das Brod, und lege ein glüendes Kiselsteinlein in der Grösse einer Welschen Nuß darauf. Hernach stürtze den Schweins-Kopf mit dem Schlund darauf, daß das Feuer in den Halß könne kommen. Nimm alsdann ein solch glüendes Steinlein mit einem dünnen Schnittlein Brods umgeben, stosse es in den Schlund, und giesse starcken Brandwein darzu, spere ihm den Riessel mit einer Pomerantzen auf, und laß ihn alsobald auftragen, so entzündet sich der Brandwein, und fahren grüne und blaue Farben aus dem Hals.

Curiose Krebse zuzurichten.

Thue lebendige Krebse in einen Hafen, giesse scharffen Brandwein darüber, zünde ihn mit Schwefel an, so werden sie schön roth, und

bleiben

bleiben doch lebendig. Alsdann thue solche unter andere recht-gesottene Krebse in ein Schüssel, und trage sie bedeckt auf. Wann man nun auf dem Tisch die Schüssel aufhebt, so kriechen die lebendige unter den andern hervor; und man weiß nicht, wie es geschehe.

Das ein Hahn am Spieß krähe.

Nimm Queckſilber, thue es in ein Federkiel, und steck es dem Hahn am Hals. Wann es nun erwärmet, so pfeifft es, wie ein Hahn.

Einen Capaun in einem Sack zu braten.

Fülle einen Capaun, der zum braten zugerichtet ist, mit Butter aus, lege ihn in ein blecherne oder höltzerne Büchsen, und mache hernach ein Stück Stahel, so lang als der Capaun ist, im Feuer warm, doch daß er nicht glüe; alsdann lege denselben zu den Capaun in die Büchse, schliesse dieselbe wohl zu, und wickle einen Sack herum, so wird der Capaun in etlichen Stunden zum Essen fertig.

Daß die Stücke Fleisch im Hafen zusainm wachsen.

Nimm Wall urtzel, thue es in einen Hafen, darinn Fle. ch kochet, so wachset das Fleisch im Hafen alles zusammen.

Erbsen lauffend zu machen.

Wann du Erbsen kocheſt, werffe ein wenig Queckſilber darzu, so lauffen sie zum Hafen heraus.

Heidelbern lauffend zu machen.

Wann du Heidelberre kocheſt, ſchabe ein wenig Venetianiſche Seiffe darein, ſo lauffen ſie alle zum Hafen heraus.

Wein zu probieren, ob Waſſer darunter.

Lege eine Birn, oder Apfel hinein, fällt der Apfel oder Birn zu Boden, ſo iſt der Wein nicht gemiſcht. Schwimmen ſie aber oben darauf, ſo iſt der Wein mit Waſſer gemiſcht, weil das Waſſer dicker iſt, als der Wein.

Oder werffe Wachholder-Beer hinein, ſchwimmen ſie in der Höhe, ſo iſt der Wein ohne Waſſer; fallen ſie aber zu Boden, ſo iſt Waſſer darunter

Oder ſchmiere einen Strohhalm wohl mit Oel, und wiſche das Oel wider aber, hernach ſtoſſe den geſchmierten Strohhalm in den Wein; wann ſich an dem Strohhalm Waſſer-Tröpfflein ſehen laſſen, ſo iſt Waſſer unter den Wein.

Daß ſich ein Häring ſelbſt umkehre auf dem Roſt.

Thue in ein Gans-Feder Queckſilber, ſtopffe dieſe Feder wohl zu, und ſtecke ſie in den Häring, ſo wird ſich der Häring ſelbſt auf dem Roſt umkehren.

Fleisch lang zu erhalten.

Nimm Coriander-Saamen mit Eßig zerknirscht, und reibe darmit das Fleisch, so bleibt es den gantzen Sommer hindurch vor Fäule und Maden sicher.

Fleisch mürb zu machen.

Nimm ein Reißlein von einem Feigen-Baum, und siede solches mit dem Fleisch.

Das man keinen Butter ausrühren kan.

Thue in das Rühr-Faß, in welchen die Milch ausgerühret wird, ein wenig Zucker, so wird man keinen Butter machen können; dann die Subtilität des Zuckers last die Milch nicht zusamm geringen. Darum soll man die Milch allezeit mit etwas Zucker essen, so wird aus der Milch kein Topf im Magen.

Das ein umgestürzter Hafen ein Schüssel voll Wasser auslauffe.

Fülle eine Schüssel voll mit Wasser, hernach zünde in einem Hafen, so inwendig etwas weit ist, einen halben, oder gantzen Bogen Papier an, und laß ihn darinn brinnen; wann er fast verbrennt ist, so setze den Hafen umgestürtzt in die Schüssel, wo das Wasser ist, so sauffet er alles Wasser aus.

Das einem die Speisen bitter, wie Gall vorkommen.

Kauffe aus der Apothecken einen Coloquinten-Apfel brich ein wenig herab, und reibe darmit

mit demjenigen, welchem du diesen Possen thun willst, seinen Löffel, Messer, Gabel und Teller wohl ab, so wird ihm alles bitter seyn.

XIII. Capitel.

Man kan beym Tisch unterschiedliche Scherz-Fragen vom Speiß und Tranck vorbringen.

Wo hat Adam, der erste Mensch auf der Welt, den ersten Löffel zum Essen genommen?

Antw. Beym Stiel.

Welche Speiß kan man nicht essen?

Antw. Die Glocken-Speiß.

Was ists best am Bach-Ofen?

Antw. Das er das Brod nicht fresse.

Welches ist der stärckeste Wein auf der Welt?

Antw. Der Gäßwein, nemlich das Wasser; dann es ist so starck, daß es ein Mühl-Rad treibet.

Welches ist der beste Fisch auf der Welt?

Antw. Den man in der Schüssel hat.

Welches ist der kleinste Fisch auf der Welt?

Antw. Der den Schweif nächst am Kopf hat.

Welches ist der gröste Fisch?

Antw. Der Stock-Fisch; dann sein Kopf ist in Holland, sein Schweiff aber in Teutschland.

Wie

Wie kan man den Stock-Fisch mit Häuden fangen?

Antw. Wann man einen bey der Hand nimmt

Wann schaut der Stockfisch aus dem Wasser heraus?

Antw. Wann du heraus schauest.

Was ist das Beste am Kalbs-Kopf?

Antw. Das Kalb?

Warum schabt man den Käß?

Antw. Wann er Federn hätt, so thät man ihn rupffen.

Was ists beste am Bier?

Antw. Daß es nicht im Rachen stecken bleibt; sonst wurde mancher Saufaus ersticken,

Wer hat am ersten das Perpetuum mobile erfunden?

Antw. Die Teutsche; dann sie lassen ihre Bier-Gläser niemahls stillstehen, sondern bringen immer im Circul herum.

Was ists beste am Salat?

Antw. Daß er sich biegen läßt.

Wie kan man Fleisch einsaltzen, daß es von einem Jahr bis ins andere frisch bleibe?

Antw. Saltze es ein am Neuen-Jahrs-Abend, so bleibt es gut bis ins andere Jahr

Welches ist der beste Schnupf-Taback?

Antw. Der im Schnuffen hinweg fällt; dann zuviel geschnupfft, ist schädlich.

Was kostet zu Regenspurg ein Maaß Oesterreicher Wein?

Antw. Das Maul; dann das Maul kostet, oder verkostet den Wein.

Warum bedeuts ein Unglück, wann einem ein Haas über den Weeg laufft?

Antw. Weils besser wär, man hätt ihn in der Schüssel.

Wann thun dem Haasen die Zähn wehe?

Antw. Wann ihn die Hund beissen.

Welche Thier leben ohne Blut, und seynd doch zu essen gut?

Antw. Der Schneck, der Krebs, die Austern, und die Meer-Spinn.

XIV. Capitel.

Man soll keine grosse Gastereyen halten.

1. Unsere alte Teutschen haben nicht viel auf die grosse Gastereyen gehalten. Man hat nicht viel Speisen aufgesetzt, sondern sie haben sich mehr mit kurtzweiligen Gesprächen ergötzet, als mit vielen Speisen. Und das waren die rechte Cænæ Platonicæ.

2. Sie pflegten, zur Gasterey nicht bald weniger als drey, und nicht leichtlich mehr, als neun einzuladen. Sie assen bey offenen Thie-

ren. Das Brod wurde zu erst aufgetragen. Wann man die beste Speisen auffetzte, so liessen sie darzu blasen.

3. Zu Mittag assen sie bey ihren Gasterey nicht viel, aber zu Nachts lebte man desto besser; und gab man allezeit zu erst zwey weich gesottene Eyer. Es därffte niemand zu Tisch gehen, ausser, er habe zuvor die Händ gewaschen; deßwegen hat man ihnen Wasser vorgesetzet, und einen rauhen Handzwellen, so wie ein ungeschorner Sammet war, beygeleget.

4 Vor zwey, dreyhundert Jahr hat man in Teutschland bey den Mahlzeiten, noch gantz mässig und gesparsam tractiret. Als Kayser Sigismundus im Jahr 1414. mit seiner Kayserlichen Gemahlin zu Speyer ware, stellte der alldasige Rath eine Mahlzeit an, und speisete den Kayser sammt allen seinen Hoff-Herren und Bedienten aus, und zwar so gesparsam, daß diese gantze Gasterey nicht mehr, als 37. Gulden und 6. Pfenning kostete. Im Jahr 1433. erschienen bey einem Turnier zu Speyer sehr viel Grafen und Herren deren einer nicht mehr, als 16. Pfenning verzehrte.

5. Jetzt aber seynd, leyder, weit andere Zeiten als vor diesem Heut zu Tag haben die grosse und übermässige Gastereyen in Teutschland also überhand genohmen, daß fast alle Elementen darzu contribuiren müssen: Der Lufft die Fasanen, Haselhennern, Schnepffen,

Reb-

Rebhennern, Auerhennen ꝛc. das Wasser Forellen, Hausen, Hechten, Schildkrotten, Austern, Mischerln ꝛc. Die Erden schwartz- und rothen Wildpret, Pasteiten, Dorten, Piscotten, Zucker-Confect ꝛc Und zwar in solchem Uberfluß, daß sich der Tisch biegen möchte; wordurch dann geschiehet, daß mancher den Bettelstab in die Hand, und den Bettelsack über die Achsel nemmen muß.

6. Wie kommts? woher kommts, daß so viel reiche Leuth verderben, so viel Schulden machen, und also Schulden halber ihre Güter und Schlösser versetzen, ja gar verkauffen müssen? Woher kommts, daß man ihnen zu letzt kein Geld mehr leihet, ja kein Pfund Fleisch mehr borget? Wo kommts her, daß manche Blut-arm seynd, und kaum einen guten Fezen haben, wormit sie den elenden Leib in etwas bedecken können? Von den vielfältigen und überflüssigen Mahlzeiten und Gastereyen kommt es her. Das braucht kein Prob; die Erfahrnus gibt es sattsam an Tag. Bleibt also wahr, was der Poet singet:

Viel Mahlzeit und Gasterey,
Bringt manchen in d'Armuthey.

7. Mancher sagt: durch die Gastereyen kan ich mir gute Freund machen. Ja wohl gute Freund. Es seynd nicht alle gute Freund, die sich zeigen als gute Freund. So lang du ihnen mit einem guten Wein die Gurgel auswa-

schest; so lang du mit raren Speisen ihren Bauch anschopest, so lang zeigen sie sich gegen dir, als gute Freund; so lang sie am Freß-Tisch sitzen, versprechen sie goldene Berg, kaum aber stehen sie vom Tisch auf, und gehen davon, da heißt es: Gessen und vergessen, oder: Aus den Augen aus den Sinn. Man denckt nicht mehr daran, was man genossen; man denckt nicht mehr daran, was man versprochen. Traue also, und baue nicht zu viel auf Herrn-Gunst, sondern glaube das, was die tägliche Erfahrnus lehret: Herrn-Gunst und Negelein rauchen über Nacht aus.

8. Durch die Gastereyen, sagt ein anderer, mach ich mir ein grosse Ehr. Ich zweifle starck daran; dann entweders giebst du viel, oder wenig Essen Gibst du wenig; so wird man dich für einen Geitzhalß, für einen Schmarrn halten. Giebst du zu viel, so wird man dich für einen Verschwender, für einen Anwehrer, für einen üblen Hauser ausschreyen. Man wird dich tadlen, daß du mehr auffsetzest, als man in 3. 4. Tägen essen könte; Machen also die Gastereyen eine schlechte Ehr.

9. Durch die Gastereyen, saat wider ein anderer, mach ich mir ein grosses Lob. Gesetzt, daß man lobe alles, was dabey zu loben, so wird doch offt wegen einen kleinen Mangel alles geschändet. Lobet man zuweilen die Speisen, so tadlet man die Zubereitung ohne Aus-

stellung, so findet sich an den Tellern, Gläsern oder andern Tisch-Geräth einiger Mangel. Oder es wird bisweilen eine Mucken in einer Speiß gefunden, oder es wird ein Gläßlein zerbrochen, oder es wird durch Auftragung der Speisen das Kleid eines Gasts in etwas besudelt. Durch diese und dergleichen, auch kleineste Fehler wird offtermahls ein gantze, sonst kostbahreste Gasterey verkleinert, und geschändet, daß also kein anders Lob übrig bleibet, als welches Sirach vorgesehen: Pro honore & beneficio reddet illi contumeliam: **Für die Ehr und Wohlthat wird ihme mit Schmach vergolten.**

10 Von der Einladung hast du auch wenig Gutes zu hoffen; dann ladest du diesen, oder jenen, und nicht andere, so ist bey den letztern gleich Feuer in Tach, es wird heissen: Warum diesen und warum mich nicht? Ladest du Gäst eines höhern Stands ein, so must du ihnen noch dancken, und verbunden seyn, daß sie erschienen. Ladest du Gäst eines schlechtern Stands ein, so seynd sie offt nicht im Stand, deine Wohlthaten zu erkennen, folglich werden sie dir auch wenig darum dancken.

11. Das allergröste, was du bey deinen Gastereyen noch zu hoffen hast, ist vielleicht dieses, daß du von deinen eingeladenen Gästen wiederum entgegen eingeladen wirst; allein ein gezwungene Einladung ist diese, und ein recht abge-

abgenöthigte Wohlthat, wann man durch seine Höfflichkeit, andere zwinget höfflich zu seyn, und durch seine Wohlthat andere nöthiget, sich gutthätig zu erzeigen. Der gelehrte Seneca haltet wenig darauf: Accipere beneficium, sagt er, est perdere libertatem: Solche Wohlthat annehmen, ist eben so viel, als seine Freyheit verliehren.

12. Es hat der Gast offt selbst ein schlechte Freud, bey grossen Gastereyen zu seyn; weilen er allda keine Ruh, keine Freyheit, hiemit auch kein Vergnügen findet. Er hat die Freyheit nicht zu essen und zu trincken, was er gern wolte. Und also offt geschiehet, daß er hungerig vom Tisch aufstehe. Er hat die Freyheit nicht, vom Tisch aufzustehen, wann er gern wollte, um seine Nothdurfft zu pflegen. Er hat die Freyheit nicht zu reden, was er gern wolte, absonderlich, wann einige, bey der Tafel zugegen, denen nicht zu trauen ist. Wer soll dann ein Freud haben, bey dergleichen Gastereyen zu seyn.

13. Ich rede hier nur von überflüssigen und unmässigen Gastereyen; nicht aber von denen gewöhnlichen Mahlzeiten unter guten Freunden; dann diese mässige Beysammspeisung erhaltet die Gesundheit, die Frölichkeit, die menschliche Gemeinschafft, und erleichteret das betrübte Kummer-volle Leben. Diese Gastereyen seynd vielmehr zu loben, als zu schänden.

Man darff ja bisweilen auch lustig seyn. Semel in anno ridet Apollo. Wann nur alles in Ehren geschiehet. Lustig in Ehren kan niemand verwehren.

XV. Capitel.

Unterschiedliche Gastereyen.

1. Der Römische, reiche Varrus ladete einsmahls den berühmten Poeten Martialis zu einer Gasterey. Er liesse ihm lauter verdeckte Schüsseln, die von besten Silber und Gold waren, auffsetzen. Endlich liesse er dieselbe eröffnen; da waren dann alle leer, und in keiner nichts. Martialis, der sehr hungerig war schüttlete den Kopff; aber Varrus sagte lächlend zu ihm: Si non comedisti, saltem vidisti & sedisti: Hast du nicht gessen, bist doch gesessen. Es ist dir gnug geschehen, indem du viel gesehen. So macht es die Welt mit den Welt-Kindern, sie zeigt ihnen viel; ist aber nichts darinn, als Eitelkeit. Vanitas vanitatum; & omnia vanitas.

2. Wann man den Kayser in Japan (ein grosses Reich in Asien) zu Gast ladet, muß man drey gantzer Jahr zurichten, bis alle Speisen, so zu einer Kayserlichen Tafel gehören, beysammen seynd; Es währet diese Gasterey allezeit drey gantzer Monat.

3. Wann

3. Wann die Pohlen ein Gasterey halten, so muß ein jeder Gast sein Messer, Löfel und Serviet selbst mitbringen, und wann alle im Gastzimmer beysammen, so macht man die Haus-Thür zu, und bleibt so lang gesperrt, bis die Gasterey ein End hat, und alles Silberwerck, so zum Essen gebraucht worden, vorhanden ist.

4. Kayser Carolus IV. kame einsmahls unversehens zu seinem Amtmann Theodorico Kagelwit in Böhmen. Da nun dieser Amtmann nicht gleich in der Kuchel hatte, was er dem Kayser auffsetzen solte, liesse er in allen Dörffern denen Schweinen die Ohren und Schwäntz abschneiden, solche auf allerley Manier Kochen, und dem Kayser und seinem Hofgesind auffsetzen; welches dann dem Kayser so wohl gefallen, daß er ihm einen höhern Dienst gegeben.

5. Als Wenceslaus König in Böhmen mit Kaysers Rudolphi I. Tochter Beylager hielte, wurden täglich wie *Dornavius* schreibet, zu Prag auf einer Mahlzeit hundert tausend Personen ausgespeiset. Allhier, weilen ohne Zweifel viel in einem Saal werden gesessen seyn, hätte man des Dionysii Junioris in Sicilien Leuchter bedärfft, welchen er nach Tarent gesetzt, und darauf man so viel Leuchter, als Täg im Jahr, hat anzünden können.

6. Galeazius II. Hertzog zu Mayland, stellte zu Ehren seiner Tochter Violantæ, der Königli-

chen Frantzösischen Braut, ein fast überherrliche Gasterey an. Es wurde ein so grosse Menge der raristen Speisen aufgetragen, daß zehen tausend Menschen darmit versehen worden Unter andern Speisen wurden 30. Schaalen voll auserleßner Edelgesteinen denen Gästen vorgesetzet.

7. Cleopatra die Königin in Egypten liesse bey der Tafel ein Edelgestein, so über zweymahl hundert tausend Gulden geschätzt worden, in gewissen Wässern auflösen, und gabs ihrem Liebhaber Antonio zu trincken.

8. Kayser Aulus Vitellius, der im Jahr Christi 69. regierte, hielte eine Gasterey, welche 25. tausend Gold-Cronen gekostet.

9. Des Kaysers Vitellii Bruder hielte auch ein Gasterey, in welcher er 2000. auserlesene Fisch, und 7000. kostbare Vögel aufsetzen liesse.

10. Der Palatinus zu Cracau in Pohlen hat einsmahls den Hertzog Carolum von Mantua zu Gast gehabt, und ihme 1800. Schüsseln mit Fisch aufsetzen lassen, welche alle auf besondere Manier zugerichtet gewesen.

11. Bey des Hertzogs Carl von Burgund Beylager, so 8. Tag gewähret, muste man täglich haben 800. silberne Schüssel, 16. Ochsen, 10. Schwein, 600. Pfund Specks, 100. Pfund Ochsen-Marck, 250. Hämmel, 250. junge Lämmer, 250. Färcklein, 100. Haasen, 800.

800. Königlein, 300. Stalen (welches Vögel seynd) 200. Fasanen, 200. Wasser-Vögel, 800. Rebhüner, 400 Tauben, 200. Schwanen, 100 Pfauen, 400. Hennen, 1000. junge Hennlein, und 500. Capaunen.

12. Heliogabalus der Kayser, welcher im Jahr 218. regierte, liesse bey einer Gasterey 600. Straussen-Köpff auffsetzen, darvon man nur das Hirn asse. Kayser Antoninus liesse in einer Mahlzeit 1000. Wildschwein auftragen.

Anderer Theil.

Von den Fleisch-Speisen insgemein.

1.

Vor dem Sündfluß haben die Leute kein Fleisch geessen, sie assen nur Wurtzel, Kräuter, uud Baum-Früchten, und deßwegen lebten sie über 700. 800. 900. Jahr; Als aber der Sündfluß mit seinem gesaltzenen Wasser die Erden samt ihren Früchten verderbet hatte, fiengen endlich die Leute nach und nach an, Fleisch zu essen; lebten aber nicht mehr so lang.

2. Christus unser Heyland, wie Vincentius Ferrerius bezeugt, hat die gantze Zeit, so lang er auf der Erden herum gewandelt, niemahls ein Fleisch geessen, ausser des Oster-Lamms wegen des Jüdischen Gesätzes.

3. Das Fleisch-Essen ist nicht ungesund, sondern macht starck und leibig; dann, wie man sagt, Fleisch macht wider Fleisch; doch gehöret ein guter Magen darzu.

4. Jedoch ist immer eines Thiers-Fleisch nach seiner Natur gesünder, als des andern, wie dann das Geflügel das gesündeste Fleisch hat.

Alles Fleisch ist an dem Rucken das beste, wie auch alles Fleisch an den Knochen das schmackhafftigste ist. Die rechte Seite eines Thiers soll gesünder seyn, als die lincke; weilen lincker Seite das Miltz das grobe Geblüt und Feuchtigkeit hinzu ziehet

5. Zum Fleischkochen solle man erdene Geschirr brauchen; weilen in solchen die Speisen vollkommen geschmackhafft, natürlich und gesund verbleiben; dahero unsere Vorfahrer vor viel hundert Jahren, keine andere, als Erdene Geschirr zum Kochen gebraucht, und sich beständig wohl dabey befunden.

6. Die eiserne, und die innwendig mit Zinn überzogene kupfferne Geschirr thun zwar zum Kochen auch gut; indeme die Speisen darinn geschwind können gekocht werden, und braucht man auch weniger Holtz darzu; aber die Speisen bleiben darinn nicht so geschmack und gesund, als wie in erdenen Geschirren.

7. Auf die kupfferne Geschirr muß man wohl acht haben; dann wann solche nicht wohl überzinnet, die Speisen auch allzulang darinn kochen oder sonst stehen bleiben, so greiffen sie, wegen denen eingeschlickten scharffen Kupffer-Theilen, den Magen gewaltig an, machen denselben wund, und bringen ihn gar zu einen Geschwöhr und Faulung.

8. Das Fleisch, so man kochen will, soll man nicht in das beym Feuer stehende heisse

Wasser werffen; weilen das Fleisch wegen des heissen Wassers auf einmahl zusamm schnuret, da dann dessen Pori oder Löcherlein sich verstopffen, daß die im Fleisch steckende Unreinigkeit durchs Kochen nit heraus kommen kan. Wird sich auch so mürb nicht kochen.

9. Das Fleisch soll man nicht mit heissen, wie erst gesagt, sondern mit kalten Wasser zum Feuer setzen; dann auf solche Weiß können sich die Pori oder Löcherlein des Fleisches nicht leicht verstopffen, und wird auch das Fleisch zarter und mürber werden.

10. Das gebratene Fleisch ist weit kräfftiger, als das im Wasser gekochte Fleisch; es gibt auch solches mehrere Nahrung: dann in dem gebratenen bleibet aller Safft, welcher sonsten ausgesotten in die Brühe kommet. Jedoch soll es nach einiger Meynung nicht so leicht zu verdauen seyn: gehöret also mehr vor gesunde als krancke Leute.

11. Das Rind-Vieh sollen die Metzger nicht vor den Kopf darnieder schlagen, sondern abstechen; dann die Vernunfft gibt es, daß durch das Kopffschlagen eine schreckhaffte Alteration in dem armen Vieh entstehe. Wird aber solches abgestochen, so verbleiben alle natürliche Säffte des Viehes in ihrer behörigen Circulation, und entstehet keine gichtische Alteration oder Verstopffung. Ich will aber hier denen Metzgern nicht in ihr Handwerck greiffen.

I. Capitel.

Von dem Ochsen-Fleisch.

1. Der Ochs ist das männliche Geschlecht von dem Rind-Vieh, welches jedoch seiner Geilen beraubt, und geschnitten ist, als worinnen es von dem Stier unterschieden ist.

2. Das gekochte frische Ochsen-Fleisch ist das beste und gesundeste Fleisch und gibt dem Menschen die beste Nahrung; dahero ist es allen andern vorzuziehen. Weil es aber etwas hart zu verkochen, so soll man es wohl saltzen und Merrettig oder Senff darzu essen, als wodurch die Verdauung desto besser befördert wird.

3. Das eingesaltzene Fleisch gibt lang nicht so viel und gute Nahrung, als das frische Rind-Fleisch? indeme es die natürliche Feuchtigkeiten allzuviel austrocknet, und schärffet.

4 Das mit Eßig eingepeitzte Rindfleisch taugt zwar mehr als das eingesaltzene, weil solches durch den Essig etwas zart gemacht worden; doch gehöret es nur für gesunde und dauerhaffte Leute.

8. Das geräucherte Fleisch taugt am wenigsten; weil es dem Magen gewaltig beschwäret, und allerhand Verstopffungen verursachet; dahero solches mehr zur Lust als Gesundheit dienet. Geräucherte Zung seynd besser zu verdauen, als geräuchertes Fleisch.

6. Ein Stuck Rindfleisch in seinem eigenen Safft gebraten, und mit Senff geessen, ist am besten.

7. Rindfleisch mit gelben Ruben, ist gut für gesunde Mägen; mit Kreen, ist dem schwachen Magen auch gut.

8. Alles Fleisch je mörber, je besser ist es zu verdauen; darum ist das junge Fleisch besser als das Alte

9. Alte, und sonst schwache Leut sollen wenig Rindfleisch essen; weilen ihr Magen solches nicht wohl verkochen kan; statt dessen aber sollen sie die davon gemachte Suppen geniessen welche ihnen gar wohl bekommen wird.

10 Ein fetter Ochs gibt ein weit besseres und gesunderes Fleisch, als ein dürrer; auch geben die jenige Ochsen, denen man öffters Saltz zu lecken giebt, ein weit wohlgeschmackteres Fleisch, als andere.

11. Die alte ausgenützte Zug-Ochsen geben ein hartes unverdauliches Fleisch, woraus der Magen keinen tüchtigen Nahrungs-Safft machen kan; doch wann sie im Früh-Jahr auf eine fette Weyde gethan werden, so bekommen sie noch ein gutes Fleisch.

12 Die Teutsche Ochsen geben ein gutes geschmackres Fleisch; die Ungarische aber sollen noch ein besseres Fleisch geben; allein man sagt, daß, wann die Ungarische Ochsen in unser Land geführt werden, das Fleisch gar viel von

seinem

seinem Geschmack verliehret. Hier ist zu mercken, daß, wann Ungarische Ochsen durch unser Land getrieben werden, unsere Ochsen nicht gleich auf die Weyde, allwo die Ungarische gefressen, sollen getrieben werden; weilen, wie wirs schon öffters erfahren, die unserige darvon inficiret werden.

13. In Ungarn und Siebenbürgen giebt es eine Menge Ochsen; und sagt man, daß die Stadt Wienn allein über 80. tausend Ochsen jährlich aus Ungarn bekommet. Siebenbürgen soll so viel Ochsen haben, daß offt einer vor einen Gulden verkaufft wird.

14. Zu Antwerpen einer Stadt in Brabant ist im Jahr 1570. ein Ochs geschlachtet worden, der so groß und fett gewesen, daß er 3200. Pfund gewogen.

15. Zu Dantzig in Pohlnisch Preussen hat man im Jahr 1703. einen Ochsen geschlachtet, der lebendig 2605. Pfund gewogen; die Haut allein soll 124. Pfund gehabt haben.

16. Uber dem Schlacht-Hauß zu Nürnberg ist ein steinerner Ochs, welches das Wahrzeichen von dieser Stadt ist; daselbst lieset man folgende Inscription:

Omnia habent ortus, suáque incrementa, sed
ecce,
Quem cernis, nunquam bos fuit hic vitulus.

17. Zu Prag in der Alt-Stadt, soll sich in den Fleisch-Bäncken niemahls eine Fliege auf

das Fleisch setzen, welches vor diesem durch einen Schwartz-Künstler (wie man vorgiebt) zuweg gebracht worden.

18. Auf der Insul Madagascar in Africa gibt es Ochsen, die vorn auf dem Halß einen Buckel von lauter Fetten haben, und dahero vor Cameel angesehen werden.

19. Das Rind-Vieh in Isßland hat keine Hörner; und wann ihnen dit Fütterung für ihre Ochsen abgehet, so geben sie ihnen gedörrte Fisch zu fressen.

20. Der Ochs; so man mästen will, muß gesund und gefräßig seyn, damit nicht, wie manchmahl geschiehet, das Vieh samt der Mast verlohren gehe, und man also doppelten Schaden zugleich leyden müsse. Er muß auch gute Zähn haben, damit er das jenige, was man ihm vorgieht, fressen könne.

21. Das Futter, so man einem solchen Ochsen geben soll, bestehet in gutem dürren Heu, geschrotenem Geträid, Kraut, Ruben, Träber, Brandwein-Trancken, Kleyen- und Mehl-Getränck und dergleichen; von solchen muß man ihm offt geben, aber allzeit wenig; Man muß auch bisweilen mit dem Futter abwechseln, und die Fräß-Träg wohl reinigen, damit er keinen Eckel bekomme, und allezeit Lust zum Fressen erhalte.

22. Wann man einem Ochsen gekochte Erb-

sen

sen neben dem Futter fürsetzet, so wird er in kurtzer Zeit schön und fett davon.

23. Wann man Wicken-Körner, und klein-geschnittene gelbe Rüben, mit geschnittenem Stroh vermischt, dem Ochsen öffters zu fressen giebt, und darauf jedesmahl sauffen lasset, so nimmt er so geschwind zu, daß man sich verwundern muß. Ein gleiches kan man auch mit Kälbern, Schaafen und Hammeln thun.

24. Weil die Ochsen mit ihren scharffen Zungen sich gern die Haar wegflecken, und hierdurch die Fettigkeit verzehren, daß sie also nothwendig dürr werden müssen, so muß man sie entweder fein kurtz, oder zwey Bretlein an beyde Seiten des Halses machen, daß sie sich nicht lecken können.

25. Das Fleisch eines jeden Thiers ist an den Rucken das beste, wie auch alles Fleisch an den Knochen am schmackhafftigsten und am verdaulichsten ist.

26 Die rechte Seite eines Thiers soll gesunder, als die Lincke seyn; weil an der lincken Seiten das Miltz das grobe Geblüt und Feuchtigkeit hinzu ziehet.

27. Das Fleisch lang zu erhalten, soll manns entweder in Essig legen, oder einsaltzen, oder abräuchern.

28. Oder zerknirsche Coriander-Saamen mit Essig, und reibe darmit das Fleisch, so

bleibt

bleibt es den gantzen Sommer vor Faule und Maden sicher.

29. Die Ochsen-Beiner zu Pulver gebrennt, und in einer Suppen eingenommen, vertreiben das Aufblähen und Grimmen um den Nabel.

30. Die Aschen von den obristen Spitzen der Ochsen-Hörner, vertreiben den Husten.

31. Aus eben diesen Aschen mit Hönig Pillulen gemacht, werden mit sonderm Nutzen geben denen, so abserbend und lungensichtig seynd.

32. Rinder-Unschlitt in Nabel gestrichen, ist gut denen, welche sich verkältet, und das Grimmen haben, oder trübes Bier oder Wein getruncken, daraus das tröpflicht und brennende Harnen leichtlich entstehet, welches die Schweitzer gar wohl wissen; dann sie tragen immer ein Stücklein von Unschlitt-Kertzen bey sich, damit, wann sie dieser Schmertzen angreiffe, sie solche gleich in den Nabel schmieren können.

II. Capitel.

Von dem Kühe-Fleisch.

1. Die Kuh ist das weibliche Geschlecht von Ochsen und Stier, eines der nutzbarsten Thier in der Land-Wirthschafft, so wohl lebend, als todt.

2. Die Kühe wann sie noch nicht gar alt,

geben

geben ein kräfftiges und nahrhafftiges Fleisch; wann sie aber alt seynd, so haben sie ein hartes unverdauliches Fleisch, woraus der Magen keinen tüchtigen Nahrungs-Safft verfertigen kan. An einer Kuh haltet man vor das delicateste das Eyrer, welches man auf unterschiedliche Art zurichtet.

3. Sie giebt täglich ihre Milch; und wann sie in guter Weyde stehet, mag sie des Tags wohl 12. bis 18. Kannen Milch geben. Eine Kuhe in Niderland, giebt gemeiniglich bis 20. Kannen Milch, und daher kommts, daß in Holland ein so grosse Menge Butter und Käß gemacht wird.

4. Wann die Kuhe 3. bis 4. Jahr alt ist, so lasset man sie zu dem Stier, damit sie kalbe, welches bey den meisten alle Jahr einmahl geschiehet, und bis ins zwälffte Jahr continuiret.

5. Ein Kuh bringt gemeiniglich nur ein Kalb; in den Niederlanden aber wirfft ein Kuh meistens zwey Kälber.

6. Wann ein Kuhe über 12. Jahr alt ist, so taugt sie nicht viel mehr, als zum Mästen und schlachten.

7. Ein Kuhe soll man im September zur Mastung einstellen, und hernach mit dürrem Heu, Schrot, Mehltränckeu, Mähren, Rueben und dergleichen mästen, und schlachten.

8. In Moscau schlachtet man die Kühe im

Winter

Winter, und lasset sie zwey Monat lang steinhart gefrieren, ehe man ihnen die Haut abziehet; da man dann spühret. daß die Speiß davon viel delicater ist

9. Wann ein Kuh gählings kranck wird, so soll man klein-gestossenen Alaun mit Saltz vermengen, uad ihr eingeben. Solches ist auch gut für allerley Kranckheiten.

10. Was für Krafft das Kühkott habe, ist kaum zu beschreiben. Für Endzündung der Wunden soll man frisch Kühkoth in breite Krautblätter einwicklen, und warm überlegen.

11. Dirres Kühkoth, wie Plinius schreibet, zu Aschen gebrennet, und einen Löffel voll mit Meth getruncken, ist für die Wassersucht sehr gut.

12. Kühkoth angezündet, und den Weibern, die wegen der Empörung der Gebähr-Mutter sinnloß daliegen, für die Nase gehalten, bringt dieselbe wieder zurecht.

13. Kühkoth in einer Suppen, oder im Wein eingenommen, hilfft gar bald denen, so mit hefftigen Grimmen des Leibs gequälet werden.

14 Kühkoth mit Essig wohl zerrieben, und übergelegt, erweichet, und zertheilet allerhand harte Knollen und Beulen.

15. Der aus dem Kühkoth gedruckte Safft, auf einem Tüchlein warm öffters übergeschlagen, hilfft mit Verwunderung denen, die das Grimmen haben.

16. Küh-

16. Kühkoth mit Schwalben-Nest und frischem Butter vermischt, und warm über die Brust geschlagen, benimmt das Keichen, Husten von zähem Schleim, zeitiget und bricht die innerliche Geschwär und Apostemata, wann andere äusserliche und innerliche Mittel nicht helffen wollen.

17. Frischer Kühkoth über die Podagraische Glieder gelegt, lindert die Schmertzen; wie es fürnehme Grafen und Herren erfahren, welche bey 8. 10 oder 12. Täg lang die Füß täglich bey 2. Stund in ein Geschirr voll frischen Kühkoth für das Podagra gestellet, und solches sehr gelobet. Ich will es wohl glauben; dann Kühkoth trucknet hefftig, und ziehet starck an sich.

18. Kühkoth in einem Tüchlein Pflasterweiß warm über den Bauch gelegt, treibet aus die Nachgeburt.

19. Küh- oder Ochsen-Beiner zu Pulver gebrennt, und davon getruncken, vertreiben das Aufblehen und Grimmen um den Nabel.

20. Küh- oder Ochsen-Beiner zu Pulver gebrennt, und mit Hönig vermischt, bevestigen die wackelte Zähn.

21. Auf der Insul Zangwebar in Africa, gibt es Kühe, die an statt der Hörner, Hirschgweyh haben.

22. Eben auf dieser Insul gibt es Kühe, die

so groß, als ein Cameel seynd, und haben keine Hörner.

23. In des grossen Mogols-Ländern in Asien, werden die Kühe so hoch gehalten, daß man sie, als Götter verehret; weil sie grossen Nutzen bringen. Diese Einwohner glauben, daß, wann ein Mensch sterbe, dessen Seel der Kuhe in den hintern fahre. Dahero unterhaltet ein jeder eine Kuh im Hauß, und wann er sterben will, nimmt er die Kuhe beym Schwantz, hebt selben hoch auf, daß seine Seel hineinfahren könne.

III. Capitel.

Von dem Kalb-Fleisch.

1. Das Kalb ist das Junge von dem Rind-Vieh, nemlich von dem Stier und der Kuh.

2. Das Kalb-Fleisch ist an sich selbsten zart und gesund zu essen, auch leicht zu verdauen; dahero taugt es für schwache und zarte Leute. mit Reiß, Gersten, Hirsen und Saffran-Stüblein gekocht, ist noch leichter zu verdauen.

3. Die Füsse und der Kopff, woran die Haut noch hanget, seynd dergleichen Leuten am gesündesten; weil darinn ein gar nützlicher und kleberigter Safft stecket, welcher magern und ausgezehrten Leuten wohl bekommet. Es müssen aber nicht gebraten oder gebacken, sondern nur gesotten seyn.

4. Das

4. Das gebratene Kalbfleisch schmecket zwar appetitlicher, giebt auch ein bessere Nahrung; doch ist es im Magen schwerer zu verdauen. Taugt also für die dürrsüchtige Leute nicht; weil es anbey allzusehr austrocknet.

5. Das Kalbs-Geröß und die Leber, wanns recht zugerichtet werden, seynd ein delicates und gesundes Essen. Und giebt diese Leber der Hirsch-Leber nicht viel nach.

6. Das Kalb, wann es geschlachtet wird, soll wenigst 14. Täg alt seyn; weil das Fleisch vor solcher Zeit noch nicht recht gut, sondern zähe und schleimigt ist.

7. Wann das Kalb 4. bis 6. Wochen, oder noch länger, an der Mutter gesogen hat, und also mit nichts anders, als mit lauter Milch genähret worden, so ist das Fleisch desto besser.

8. Die Kälber sollen im zunehmenden Mond abgesetzt, und nach der fünfften oder sechsten Woche ihres Alters verschnitten werden.

9 Zuchtkälber, so man absetzen will, müssen im letzten Viertel geschnitten werden

10 Von alten Kühen soll man keine Kälber ziehen; dann sie werden Zähnbrüchig das ist, sie bekommen mürbe Zähn, die ihnen bald brechen, und ausfallen, darnach gedeyen sie nicht allzuwohl.

11. Kälber so schwartze Zähn haben, taugen nicht zur Zucht; dann sie sollen nicht lang leben.

12. Albertus Magnus gedencket des gelehrten Avicennæ, der da sagt, es seye einsmahls ein gantzes Kalb aus den Wolcken gefallen.

IX. Capitel.

Von dem Schaaf-Fleisch.

1. Schaaf ist das Weiblein von dem Widder. Der Widder, ist das Männlein, so nicht geschnitten ist. Der Hammel ist der geschnittene Widder. Das Lamm ist das von dem Mutter-Schaaf gefallene Schäflein. Kälber-Lamm ist des Weiblichen, Hammel Lamm, ist des männlichen Geschlechts.

2. Das Schaaf ist eines von den nutzbarsten Thieren in der gantzen Viehzucht, dahero die Alten nicht ohne Ursach sagten: Das Schaaf hat goldene Füß; weil alles, was am Schaaf ist, zu gebrauchen ist. Solchemnach ist einer der grösten Sorgfalt der Landes-Policey, die Schaaf-Zucht zu verbessern.

3. Die Schaaf-Woll, wann sie gekämmet, und gesponnen worden, wird zu Tüchern, ungesponnen aber zu Hüten gebrauchet; die Fell zu Handschuhen, Hosen ꝛc. Die Milch, welche weitt fetter und dicker ist, als die Küh-Milch, zur Machung des Käß. und so weiter.

4. Das Fleisch, absonderlich von Hammeln und Lämmern ist ein niedliche Speiß, wiewohl das letztere etwas schleimig. Und soll

das

das Schaaf-Fleisch in der Obern-Pfaltz, geschmäckter seyn als anderstwo.

5. Das Hammel-Fleisch, wann es gar zu fett und zähe ist, machet den Magen viel Beschwehrung; wann aber die Hammel nicht zu alt seynd, alsdann ist ihr Fleisch nicht ungesund, absonderlich wann es wohl weich gesotten, und mit einem guten Zugemüß versehen ist.

6. Das gebratene Hammel-Fleisch schmeckt am besten, ist auch am gesundesten; doch soll es eine Zeit lang im Lufft hängen, sodann mit Salbey oder Knoblauch wohl gespicket werden, wornach es dann auch für zärtliche Magen tauget; doch heißt es auch hier: Ne quid nimis. Zu viel ist ungesund.

7. Alte ausgetragene Schaaf taugen zum Essen nicht viel; weil sie immerdar ein gar hartes und zähes Fleisch haben; wann sie aber auf einer Frühlings-Weide können fett gemacht werden; alsdann bekommen sie ein mürbes und wohlschmeckendes Fleisch. Mitten im Sommer aber seynd sie nicht mehr so gut; am allerwenigsten aber taugen sie gegen der späte Jahr zu; daherro solte man alsdann solche zu schlachten nicht mehr zulassen.

8. Das Lamm-Fleisch ist zart, und schmecket wohl, ist auch leicht zu verdauen. Weil es aber mehrentheils gar fett ist, so tauget es für einen schwachen Magen nicht gar wohl;

dahero soll solches allezeit mehr gebraten, als gesotten, und anbey mit dienlichen Gewürtz wohl versehen seyn.

9. Das Schaaf, wann es zwey Jahr alt, so wird es zu dem Widder gelassen, damit es lämmere. Es trägt 5. Monat, und bringt hernach an einigen Orten ein eintziges, in andern hingegen 2 bis 3. Lämmer, als wie in Niederland.

10. Die weisse Schaaf haltet man vor die besten; weil ihre Woll alle Farben annimmt, welches die schwartze, braune oder falbe nicht thut.

11. Die Schaaf werden in einigen Orten des Jahrs ein, an andern zweymahl geschoren. Man soll sie aber scheeren, wann warmes Wetter ist, denn die Kälte schadet ihnen.

12. Die Schaaf in Engelland haben so köstliche Woll, daß man sagt: Die Schaaf in Engelland tragen goldene Woll. Welches glaublich von dem grossen Profit zu verstehen, den die Engelländer von ihren feinen Tüchern ziehen.

13. Die Schaaf in Spanien haben vor allen die schönste und feineste Woll. Und diese Woll wird starck nach Engelland, Holland und Franckreich geführt; wie man dann will, das jährlich über 25. tausend Ballen, jeder zu 11. Centner gerechnet, ausser Spanien geschickt werden; dahero seynd die Engelländische, Holländische

ländische und Frantzösische Tücher und Hüte, welche von Spanischer Woll gemacht werden, die schönste und köstlichste.

14. Die Schaaf im Teutschland haben da und dort auch gute Woll; vor allen aber ist die Sächsische, Böhmische und Oesterreichische die beste.

15. Die Schaaf in Ungarn haben ein grobe Woll. In Schottland haben die Schaaf in manchen Ort gantz gelbe Woll, gelbe Zähn und gelbes Fleisch. In der Landschafft Guinea in Africa haben die Schaaf an statt der Woll nur schlechte Haar, wie die Hund.

16. In Engelland, Ungarn und Böhmen seynd die Schaaf grösser und fetter, als anderstwo.

17 In dem guldenen Castillien in America, oder neuen Welt, seynd die Schaaf so groß, daß sie mit schweren Last beladen werden, wie die Maul-Esel.

18. Den Schaafen, die abnehmen, oder sonst sehr mager seynd, soll man öffters Schaaf-Linsen zu fressen geben, so werden sie fett.

19 Einige Schaaf in Moscau, sollen vor lauter Fette so dicke Schwäntz haben, daß deren etliche 20. bis 30. Pfund wägen.

20. Zu Damasco in Asien findet man Schaaf, deren Schwäntz bis 60. Pfund haben; damit aber solche Schaaf ihre so schwäre Schwäntz fortbringen können, bindet man ihnen hinten

einen kleinen Schubkarrn an, und leget die Schwäntz darauf.

21. Die Schaaf soll man nicht auf nasse sumpffige Weid treiben; dann die viele Nässe ist ihnen über die massen schädlich. Die Weid aber auf hohen Feldern, Gehöltzen und Bergen ist ihnen weit besser und nutzlicher.

22 Die Schaaf leben gemeiniglich 10. bis 12 Jahr; wann sie aber über 8. Jahr alt seynd, so seynd dieselben mehr fruchtbar.

23. Wann ein Schaaf gählling kranck wird, so soll man Saltz mit grünen Wermuth vermischen, und ihm zu lecken geben, auch soll man ihm etwas von den Ohren schneiden.

24. Schaaf-Lorberen in Essig geweicht, und sich darmit gewaschen, heilet die Krätze.

25. Schaaf, Lorberen mit Oel gestossen, und als ein Pflaster aufgelegt, heilet die frische Wunden.

26. Schaaf-Hirn mit Hönig vermischt, macht den Kindern die Zähn bald wachsen.

27, Die Stadt Comar in Portugall, muß der Königin an jedem Tag, wann die Sonne nicht in Lisabon scheinet, ein Schaaf bringen, welches sie dem Closter Belem wieder schencket.

28 Auf dem hohen Berg Caucaso in Ost-Indien lage vor Zeiten in einer sehr tieffen Höhle ein grosser Schatz von unvergleichlich-schönen Perlen. Die Einwohner wüsten nicht,

wie

wie sie solchen könten heraus bringen. Endlich nahmen sie ein Schaaf, schmierten die Woll mit Pech, senckten es in die tieffe hinab, und nachdem sich die Perlein an die Woll gehänget, zogen sie das Schaaf wieder herauf; und auf solche Weiß haben sie diesen Schatz erhoben.

V. Capitel.

Von dem Geiß-Fleisch.

1. Die Geiß oder Ziege ist das Weiblein, und der Bock ist das Männlein.

2. Das Geiß-Fleisch, wann es gebraten ist, gibt ein gute und wohl-verdäuliche Kost ab. Am besten aber ist es zur Frühlings-Zeit; dann da die Geiße um diese Zeit nebst den Kräutern, mehrentheils auch das Laub von Bäumen fressen, so ist auch ihr Fleisch desto besser und gesunder.

3. Das Fleisch der alten Geissen und Böcken ist niemahls gesund; weilen es sehr schwer zu verdauen, dahero gehört es nur für arbeitsame, und starcke Leute.

4. In Arabien wird das Geiß-Fleisch den Pferden an statt der Futter gegeben.

5. Die Geisse seynd nicht nur wegen ihres Fleisches, sondern auch wegen ihrer Milch und Felles nutzlich, dem jungen Gehöltz aber sehr schädlich; dahero soll man sie nicht dahin treiben lassen.

6 Geiß-Milch ist überaus gesund; dann sie ist nicht gar zu fett und dick, weilen die Geiß gemeiniglich truckenes Futter, als Laub und Aestlein von den Stauden fressen; dähero ist solche Milch auch dem Schwind- und Dörrsüchtigen Leuten sehr nützlich.

7 Die weisse Geisse sollen mehr Milch, als die schwartze geben; die Milch von schwartzen Geissen aber solle gesunder und heylsamer seyn.

8 Die Geißböck geben sonst kein Milch; Aber der weise Aristoteles berichtet, daß er in der Insul Lemno einen Geiß-Bock gesehen habe, von welchem ziemlich viel Milch gemolcken worden. In dem Benedictiner Closter zu Enßdorff in der Abbteylichen Kunstkammer ist auch ein Bock-Milch zu sehen, welche für etwas rares aufbehalten wird.

9. Die Geiß traget 5. Monat, und bringet zwey bis drey junge Kitzlein, welche ein gesunde Speiß abgeben; und wiewohl die Kitzlein mager seynd, und etwas geiles an sich haben, so ist doch ihr Fleisch etwas delicates.

10. Ein Geiß kan 11. und mehr Jahr alt werden, und allezeit fruchtbar seyn, der Bock aber wird nicht so alt, wegen seiner venerischen Natur. An dem Bock ist das beste Fleisch die Leber, welche der Hirsch-Leber nichts nachgiebt.

11. Wann ein Geiß gählings kranck wird, so soll man Krebs-Schaalen zu Pulver stossen

sen, und ihr davon ein halb Loth eingeben, sie wird bald wieder gesund.

12. Das Geißhaar dienet zum ausstopffen der Küssen, wie die Rehharr, wie auch zu gewissen Filtzen und Zeugen, zu Strücken, ja zum falschen Haar bey den Paruquen. Absonderlich wird dazu vor andern das weisse Geißhaar gebrauchet.

13. die Geißfell dienen zum Corduan und Handschuh, auch Pergament; das Bockfell tauget trefflich zu Hosen. Die junge Kitzfell dienen zu Nesteln, Beuteln, Säckeln und linden Handschuhen ꝛc.

14. Das Geißkoth tauget, wann bey der Aderlaß ein Ader zerhauet, oder sonst verletzt ist; Man soll Geißkoth mit starcken Essig zerreiben, und als ein Pflaster warm überlegen.

15. Das Geißhorn und Haar wird gebraucht zum Räuchern, in Pestzeiten die böse Lufft zu vertreiben, und die von der schwären Noth, oder Mutter-Beschwerung befallene zu ermuntern.

16. Das abgedörrte Bocks-Blut in Wein-Essig eingenohmen, ist gut für das Seiten-Stechen, wann sich nemlich einer durch starckes Heben, üblen Fall, oder Stoß weh gethan, daß er Blut ausspeyet.

17. Das Geißkoth auf Wespenstich gelegt, wehret der Hitz, und benimmt den Schmertzen.

18 Geiß-Urin in die Ohren gethan, benimmt das Sausen und Schmertzen der Ohren.

19 Geißbocks-Urin, ist gut für den Stein.

20. Geißhorn gebrennt, und zu Pulver gestossen, und die Zähn darmit gerieben, reiniget die Zähn, und macht das Zahnfleisch fest.

21. Eben dieses gebrennte Geißhorn-Pulver in Wein oder Bier getruncken, ist ein sonderliches Mittel in der Ruhr und Blutspeyen.

22 Geißfett mit Pech vermischt, und über die böse Finger-Nägel geschlagen, macht wieder gut Nägel.

23. Geiß- oder Kuh-Milch heiß gemacht, solche in ein Schweins-Blase gethan, wohl zugebunden und warm auf das Seitenstechen gelegt, stillet gleich die Schmertzen.

24. Geiß-Milch mit Pappeln gekocht, und in einer Schweins-Blase warm über den Leib gelegt, stillet das Grimmen im Leib.

25. Hier muß ich noch beysetzen, warum man die Schneider mit der Geiß vexire. Im Jahr 1422. belagerten die Prager in Böhmen das veste Schloß Carlstein so hart, daß die Carlsteiner nichts mehr als einen eintzigen Geißbock zu essen übrig hatten; dahero stellten sich die belagerte Cartsteiner, als ob sie eine Hochzeit halten wollten; begehrten demnach von den belagerenden Pragern auf einen Tag einen Stillstand. Als ihnen solcher zugesagt worden, schlachteten sie den noch übrigen Geißbock, bestrichen

strichen das hintere Viertel mit Blut, streueten Rehe-Haar darauf, und schickten solches dem Pragerischen Feld-Hauptmann, der ein Schneider war, mit Nahmen Hedwicka, zu einer Schanckung des Stillstands. Da nun sagten sie: der Teufel möchte Carlstein aushungern, Zogen also am Martini-Tag wieder nach Hauß. Da heißt es redlich: Geiß heim, Martini ist da Als die Carlsteiner solches sahen, fiengen sie alle an zu lachen, daß ein Geiß-Bock den Schneider samt so viel tausend Feinden von dem Schloß hinweg gestossen habe.

VI. Capitel.

Von dem Swein-Fleisch.

1. Das Männlein heisset man Bär; wann er aber geschnitten ist, so heißt er Borck-Schwein. Das Weiblein, wann es junge hat, heißt man Schweins-Mueter. Das Junge, so noch sauget, heiß man Milch-Ferckel, und wann es entwöhnt ist, ein Spanferckel.

2. Das Schweinen-Fleisch ist weich, feucht und schleimigt; dahero eher zur Faulung geneigt, als anderes Fleisch, absonderlich wann die Schweine im Stall gemästet worden; werden sie aber mit Eichel gemästet, so wird ihr Fleisch härter und kräfftiger.

3. Das Fleisch von jungen, und nicht allzu

alten

alten Schweinen, ist so übel nicht beschaffen; indem es noch wohl zu verdauen ist, sonderlich wann es gebraten ist; weil es auf solche Weiß nicht so leicht in dem Magen verfaulet. Ein gebratenes Span-Ferckel ist ein delicates Essen, und sagt man: Ein Span-Sau ist so gesund, als ungesund ein alte.

4. Von der Schweinen-Fette soll man sich, so viel möglich, hieten; weilen solche niemahls gesund ist; indeme sie die Gall vermehret und gern Fieber erreget. Doch gibts Bauern, welche ein Stück Speck zum Brod essen, mit solchem Appetit, daß sie sagen: Wann die Säu fliegen könnten, wären solche das allerbeste Feder-Wildprät.

5. Das Fleisch von allzu alten Schweinen ist ungesund; weilen es allzu hart, und unverdaulich ist; dahero sollen sich Studirende und die jenige, so viel sitzen müssen, dessen enthalten; indem es ihnen den Magen beschweret, und viel Blähungen verursachet.

6. Das eingesaltzene oder geräucherte Schweinen-Fleisch, absonderlich der Schüncken, ist ein appetitliche Speiß; weils aber hart zu verdauen, so gehört ein guter Magen darzu.

7. Die Westphälische Schuncken seynd die besten; weilen die dasige Einwohner nicht nur einen Uberfluß an Eichel haben, sondern auch eine besondere Art zu räuchern wissen; jedoch seynd auch anderer Ländern Schuncken nicht

zu

zu verachten, wann sie im Einsaltzen recht tractiret, und wohl geräuchert werden.

8. Die aus dem Schweinen-Fleisch gemachte Würste, wann sie mit gewürtz und Kräutern wohl versehen, seynd appetitlich zu essen; die frische seynd besser als die gedörrte. Leber-Würste seynd zwar leicht zu verdauen, doch soll man nicht zu viel essen. Die Blut-Würste seynd sehr ungesund, weilen das Blut aller Corruption unterworffen.

9. Die Cervelat-Würst kommen aus Welschland, seynd kurtz und dick, von schweinen Fleisch und Speck gemacht, wohl gewürtzt, derb gestopfft und geräuchert. Man isset sie entweder roh, oder schneidet sie in Scheiben, und garnieret darmit die Schüsseln, oder brauchet sie auf den Salat.

10. Die Metzger zu Königsberg einer Stadt in Preussen haben im Jahr 1558. ein Wurst gemacht, welche 198. Elen lang gewesen.

11. Im Jahr 1583. machten die Metzger allda, ein noch grössere Wurst; sie ware 596. Elen lang, und hatte 434. Pfund. Neben andern Sachen hat man darzu gebraucht 36. Schwein-Schuncken. Am Neuen Jahrs-Tag haben sie diese Würst durch 91. Personen, mit Trompeten und Pfeiffen durch die Stadt Königsberg herum tragen lassen, und hernach den alldasigen Beckern verehret. Nachdem die Becker einen ungemein grossen Wecken

darzu

darzu gebacken, haben sie sammt den Metzgern diese Wurst und Wecken am HH. 3. König Tag verzehret.

12. Im Jahr 1661. haben eben diese Mezger zu Königsberg, eine noch weit grössere Wurst herumgetragen. Sie ware 1000 Elen lang, und hatte 885. Pfund. Man hat unter andern darzu genommen 19. Pfund Pfeffer, und anderthalb Scheffel Saltz.

13. Die Bratwürst haben am ersten erfunden die Mezger zu Cremona, einer Stadt in Welschland. Wer also derselben ein Liebhaber ist, hat sich bey denselbigen zu bedancken.

14. Die Schweins-Mutter kan auf einmahl wohl 18. Jungen bringen; man lasset ihnen aber nicht alle, sondern nur die besten; zum höchsten sieben; die andern kan man nach der dritten Wochen schlachten.

15. Ihre Jungen bringen die Zähne mit zur Welt, und muß man denen, so schwartze und spitzige, oder so genannte Wolffs-Zähn haben, dieselbe ausbrechen, sonst kommen sie um.

16. Die Schlacht-Schwein müssen geschnitten seyn, wann das Fleisch und Speck wohl gerathen soll.

17. Wann man dieselbe mit Eicheln mästet, muß man ihnen fleißig zu sauffen geben, sonst ist es ihnen zu hitzig.

18. Die gemeinste Kranckheit der Schweinen seynd die Pfinnen, oder Finnen, welches weisse

weisse Körnlein seynd, in Gestalt und Grösse des Corianders, und überall in dem Fleisch stecken.

19. Die Pfinnen an einer Schwein kan man erkennen, wann sie eine heissere Stimm, und auf der Zung kleine schwartze Blattern hat, und wann man ihr die Borsten zwischen den Ohren ausrauffet, blutig, oder rothgelbig ist.

20. Die Pfinnen, so von einigen der Aussatz der Schweinen genennt wird, kan man heilen, wann man den Schweinen nur bisweilen Erbsen, oder Hanff-Körner in den Trog schüttet.

21 Von den Schweinen kan man viel Sachen brauchen; als Schwein Haut brauchen die Buchbinder wegen ihrer Dauerhafftigkeit zu Einbindung grosser Bücher. Die Borste braucht man zu mancherley Bürsten, und Kehrbesem; den Speck zum Kochen, und so weiters.

22. Das Schwein-Hirn den Kindern an die Gaumen gerieben, befördert das Ausbrechen der Zähn.

23. Die Schwein-Blase gepülvert, und eingenommen, soll denen gut seyn, so den Urin nicht halten können.

24. Die Knochen aus dem Fuß weiß gebrennt, und gepülvert, dienen für die Darm-Gicht.

25 Die Klauen zu Aschen gebrennt, und als ein Zahn-Pulver gebraucht, befestigen die Zähn.

25. Das

26. Das Koth frisch in die Nase gerieben, vertreibet die Colica.

27. Das Koth in Baumwoll eingewickelt, und aufgelegt, stillet das überflüssige Bluten, wo es immer herkommt.

28. Das Koth von einem schwartzen Sau-Bärn zu Pulver gebrennt, und ein wenig in das Rührfaß gethan, hilfft der verzauberten Milch.

29. Das Schwein-Koth in halb Wein und Wasser gesotten, und warm über das Seitenstechen geschlagen, lindert den Schmertzen.

30. Schweinfette mit Knoblauch zerstossen, und auf die geschwollene Füß geschlagen, verzehret alle Geschwulst. Eben dieses Mittel auf die Fußsohlen geschmieret, ziehet ab den Schleim von der Brust.

31. Speckschwärtlein ohne Fette, über das Hüner-Aug öffters gelegt, ziehet dasselbige von Grund aus; jedoch kan man demselben auch helffen, wann man dasselbe nach einem Fuß-Wasser immerzu ablöset.

32. Ungesaltzenen frischen Speck auf die Zung gelegt, hilfft für die Bräun in dem Mund.

VII. Capitel.

Von dem Schwartz-Wildprät.

1. Die Wild-Sau nennet man das schwartze Wildprät. Das Männlein heist ein Sau-Schwein; das Weiblein ein Bache, welche

welche setzet. Ein iährig Schwein heisset man einen heurigen Frischling. Ein dreyjähriges Schwein heisset man ein angehend Schwein.

2. Das schwartze Wildprät ist besser, als das Zahme, weilen solches nicht gar zu feucht, sondern einer mehr trockenen Natur ist; dahero es auch eine bessere Nahrung giebt.

5. Das Fleisch von Frischlingen ist gesunder und angenehmer; wie dann auch die Zämmer von denen Bachen, ingleichen der Sau-Kopf die beste Stück seynd.

4. Daß man das Wildprät, oder anderes Fleisch im Sommer gut erhalte, solle man solches ein kleine Weil im Wasser sieden, hernach heraus nehmen, und das Wasser wohl ausdrucken, alsdann eine Stund in die Lufft hängen; darnach soll mans in ein rein Geschirr thun, und mit gestossenem Wachholderbeeren und Saltz wohl bestreuen, endlich guten Essig darunter giessen, und an ein kühles Ort stellen.

5. Wann die Wild-Sau 3. Jahr alt ist, da ist sie erst tüchtig zur Brunst, ihr ordentliche Brunst ist zwischen Martini und Andreä, und frischet dieselbe um Liechtmesse; traget also mit den zahmen Schweinen gleiche Zeit, nemlich 4. Monat.

6. Wann ihre Junge gebohren werden, bringen sie alle ihre Zähn mit auf die Welt; darunter seynd vornehmlich vier, einer unten und

einer oben auf jeder Seiten, und diese 4. Zähn werden eigentlich ihre Waffen genennt.

7. Mit den obern Zähnen thun die Wild-Säue keinen Schaden, aber mit den untern können sie grimmig hauen; und zwar also, daß sie einen Menschen oder Vieh in einem Streich todt hauen können.

8. Die Wild-Säue haben ein scharffes Gehör, und leben 20. 25. bis 30. Jahr lang.

9 Um Martini seynd sie von den Eicheln, Buch-Eckern und wilden Obst am fettesten, hernach aber werden sie wieder mager; Dahero soll die Säu-Jagd bald um Martini angestellt werden.

10. Wann ein Wild-Sau von den Hunden erzürnet, oder angeschossen wird, so gehet sie auf den Jäger loß, der es angeschryen, oder verwundet hat. Da mag sich der Jäger wohl vorsehen, daß er ihr den rechten Fang gebe. Solte er aber fehlen, so soll er gleich auf das Angesicht fallen, und keinen Athem von sich lassen.

11. In der Insul Madagascar in Africa sollen die Wild-Säu so groß, als Büffel-Ochsen seyn; man soll auch zu dem grossen Cham auf dieser Insel einen Zahn von einer solchen Sau gebracht haben, welcher 14. Pfund gewogen hat.

12. Die Fette von den Wild-Säuen in Essig oder Wein eingenommen, dienet in Seiten-

Schmertzen

Schmertzen, und stillet das Blut-Auswerfen.

13. Die Zähn gepülvert, und ein Quintlein eingenommen, hilfft kräfftig wider das Seitenstechen, und alle innerliche Entzündung

14. Das Blut, absonderlich von denen Frischlingen, mit Krebsen, Schnecken und einigen anfeuchtenden Kräutern destillirt, ist ein kräfftiges Mittel für die Abzehrung und Abnehmung des Leibs.

15. Die wilde Sau-Gall mit Wachs und Bleyweiß vermischt, heylet die um sich fressende Geschwür.

VIII. Capitel.

Von dem Roth-Wildprät.

1. Der Hirsch ist unter allen Wildprät das edelste und schönste Thier, so zur hohen Jagd gehöret. Das Männlein heißt man Hirsch, das Weiblein aber eine Hindin, so lang bis sie der Hirsch beschläget; waun sie aber gesetzet, heist mans ein Thier. Die junge Hirsche nennet man Spieß-Hirsche; seynd sie aber gantz jung, so heist mans Hirsch-Kälber.

2. Das Wildprät des Hirschen hat unter dem Wildprät den besten Ruhm; doch ist solches Fleisch unterschiedlich.

3. Das Wildprät von alten Hirschen, ist hart, dahero schwer zu verdauen, und gleichwie solches einen groben Nahrungs-Safft abgiebet,

also verursachet es auch ein dickes Geblüt; dahero solches Wildpret für einen schwachen Magen nicht tauget; allein die Köch wissen durch gutes Gewürtz und andern diesem Ubel wohl abzuhelffen.

4. Das Wildpret von Schmal-Thieren, ingleichen von Spieß-Hirschen, ist weit zarter, dahero leichter zu verdauen; taugt also besser für einen schwachen Magen.

5. Das Wildprät von Hirschkälbern, ist das allerbeste, und gesündeste Fleisch, weilen solches feucht und zart, und gar leicht zu verdauen ist. Gibt also eine gute und gesunde Kost ab für schwache Mägen; dahero auch solches nur auf grosser Herren Tafeln kommet.

6. Die Hirsch-Leber ist vor andern Lebern der Thieren die beste Speiß; doch ist die von jungen Hirschen viel safftiger, zärter und grösser, als die von alten.

7. Der Hirsch-Zeimer (das Hintertheil auf dem Rucken des Hirsches) ist das beste am Hirschen, absonderlich wann er recht zugerichtet, und gebraten wird.

8. Die Kolben (das junge Gehörn eines Hirschen) Hirsch-Ohren) und Hirsch-Läufftre, können auch in der Kuchen als ein delicates Essen zubereithet werden.

9. Zur Brunfft- oder Brunst-Zeit tauget das Hirsch-Wildpret nicht viel zum Essen; in-

indem es nicht nur alsdann sehr mager ist, sondern auch ziemlich bockentzet.

10. Wie man das Hirsch-Wildpret lange Zeit gut erhalten könne, siehe oben das 7. Capitel n. 4.

11. Der Hirsch hat die Gall nicht, wie andere Thier, an der Leber, sonderen, wie einige wollen, im Schwantz; indeme in solchem, wie Plinius schreibet, eine so grosse Bitterkeit zu finden, daß denselben so gar die Hund nicht berühren.

12. Der Hirsch, wie man sagt, soll über 100. Jahr alt werden. Bey Aner, einem Flecken in Franckreich, wo sich die König mit der Jagd zu divertiren pflegen, fienge Carolus IV. einen sehr grossen Hirschen, mit einem kupfernen vergoldeten Halß-Band, darauf diese Wort gestanden: Hoc me Cæsar donavit; und hat man damahls geglaubt, daß dieser Hirsch auf die tausend Jahr alt sey, und das Halß-Band von dem ersten Römischen Kayser Julio Cælare bekommen habe.

13. Der Hirsch, wann er verwundet wird, lauffet eilends zu dem wilden Poley, und mit diesem Kraut heilet er seine Wunde.

14. Ein Hirsch wachset 4. Jahr in die Höhe, hernach leget er sich auf das Unschlitt und Feiste, und wachset in die Breite, Dicke, und Stärcke, so groß er werden soll, ebenfalls 4. Jahr.

15. Gegen Jacobi um die Ernde-Zeit wer-

den die Hirschen sehr feist, welches man die Hirsch-Feiste nennet. Diese dauret bis zur Brunfft-Zeit.

16. Um Egydi fanget der Hirsch an zu brunffen, oder zu brunsten, welches man aus seinem entsetzlichen Brüllen hören kan. Die stärckere Hirschen vertreiben die schwächere; dahero öffters harte und ernstliche Streit unter ihnen entstehen, wobey bisweilen die Schwächere gar das Leben einbüssen.

17. Der Hirsch wird von den Jägern erschlichen und gepürschet, wo er aber nicht gleich fället, sondern nur an- oder Weid-wund geschossen ist, verfolgen sie ihn mit dem Schweiß-Hund, bis sie ihn wieder zum Schuß bekommen, oder für Mattigkeit niedergethan finden, da sie ihm mit einem Fang den Rest geben.

18. Als ein vornehmer Herr auf der Jagd einen Hirschen fällete, und denselben durch den Leib schosse, sagte sein Hof-Narr. Dieser Hirsch ist nicht recht getroffen Warum nicht? fragte der HErr. Der Narr antwortete. Du hättest ihn sollen durch den Hintern schiessen, so wäre die Haut ganz geblieben.

19. Die Hunde müssen bey einer Jagd fast das meiste thun, und wird man ohne Hund nicht viel ausrichten. Unter allen Jagd-Hunden seynd die Frantzösische und Englische die beste; weil sie einen ungemein hellen und starcken Laut haben. Unter den Teutschen Jagd-

Hunden seynd die Pohlnische, Pommerische und Cassubische die beste.

20. Als Amadæus, Hertzog von Savoyen von einem vornehmen Gesandten gefragt wurde, ob er auch Jagd-Hunde hätte? Führte er den Gesandten in ein Zimmer, allwo viel arme Leute an einer Tafel sassen, und assen. Siehe, sagte er, diese seynd meine Jagd-Hund, mit welchen ich den Himmel erjage.

21. Der Hirsch giebt viel nutzliches zu des Menschen Gesundheit. Das gebrennte Hirsch-Horn, besänfftiget das aufwallende Geblüt, stillet die Hitz, dämpffet die Säure, hemmet den Durchbruch, tödtet die Bauchwürme ꝛc.

22 Das ungebrennte Hirsch-Horn, ist ein Schweiß-treibendes und wider gifftige Kranckheiten herrlich dienendes Mittel.

23. Der Schweiß, oder das Blut in einer Pfanne gedörret, und pulversiret, stillet die rothe Ruhr und andere Bauch-Flüß, ist auch wider das Gifft, Lenden- und Seiten-Wehe sehr dienlich.

24. Das Hirsch-Marck ist unter andern Marcken das heilbareste, und dienet trefflich zu alten Schäden, absonderlich an Füssen und Schienbeinen.

25. Das Unschlitt erweichet die harte Geschwulsten, ziehet die Wunden zusamm, heilet die aufgeschrundene Händ, und ist ein sehr

gutes Mittel, wann man sich wund gelegen, oder geritten hat.

26. Das Hirsch-Creutz, oder das Bein in dem Hirsch-Hertz, soll wider allerhand gifftige Kranckheiten die Krafft haben, als wie ein Einhorn. Dieses Beinlein wird nur in den gar alten Hirschen gefunden.

27. Hirsch-Kugel, die man in den Gedärmen und Magen findet, hat wider gifftige ansteckende Kranckheiten fast die Krafft, als wie ein Bezoar.

28. Hirschhorn in Essig gesotten, und in den Mund gehalten, stillet das Zahnweh, und stärcket das Zahnfleisch.

29. Das præparierte Saltz von Hirschhorn, treibt ungemein den Schweiß und alles Gifft aus dem Leib.

IX. Capitel.

Von dem Rehe-Wildpret.

1. Rehe ist ein Gattung wilder Geißen. Das Männlein heißt man Rehebock, das Weiblein ein Geiß, die Jungen aber Rehe-Kützlein, oder Rehe-Kälber.

2. Die Reheböcklein kommen mit den Hirsch-Kälbern übereins; indeme ihr Fleisch auch gar zart, mürb und gesund, und also leicht zu verdauen ist; gibt auch einen guten Nahrungs-Safft.

3. Die

3. Die Rehe-Böcke, so schon alt, seynd zwar nicht so zart und mürb; aber weit gesünder, als das Hirsch-Wildpret, absonderlich wann sie in eines geschickten Kochs Hand kommen.

4. Die beste Stuck von einem Rehe seynd, der Rucken, Keule und Buge; und diese werden gebraten, daß übrige gleich anderm Wildpret gekocht, zugerichtet.

5. Im October gehen die Rehe auf die Brunfft, und währet solche ungefehr 14. Täg. Der Bock hat nur eine Geiß bey sich, die bleiben beysamm, bis die Zeit kommt, daß die Geiß setzen solle, alsdann entfernet sie sich, aus Forcht der Bock möchte die Jungen umbringen Nachdem die Jungen selber fressen können, kommt die Geiß wider zum Bock

6. Im May bringet die Geiß gemeiniglich zwey Junge, ein Böcklein und ein Geißlein, diese bleiben hernach meistens beysammen.

7 Im Sommer halten sie sich gern auf in den jung-aufgeschossenen Höltzern; im Winter aber in den tiefsten Wäldern, wo Brunnen-Quelle und grüne Kräuter seynd.

8. Im Sommer, wann sie sich legen wollen, scharren sie einen runden Platz in die frische Erden; Im Winter aber kratzen sie den Schnee weg, um trocken zu liegen.

9. Sie haben ein scharffes Gesicht, und einen starcken Geruch, seynd schnell im Lauffen, und fertig im Schwimmen.

 10. Wann

10. Wann sich das Wetter ändern will, höret man den Rehe-Bock offt schreyen, er bellet fast wie ein Hund, aber langsamer, und heiser.

11. Das Rehe, wann es noch jung ist, hat an den Seiten weisse Flecklein. In Pommern hat man gantz weisse gesehen; wie dann im Jahr 1640. der Commendant zu Stettin ein gantz weisses Rehe, so auch gantz weisse Augen gehabt, auf der Jagd gefangen hat.

12. Von den Rehen dienen unterschiedliche Sachen zur Artzney Rehe-Haar übergebunden, stellt das Blut von Stund an.

13 Die Gall mit Hönig und Mehl zur Salbe gemacht, benimmt die Flecken des Angesichts.

14; Die Gall mit Wasser vermischt, nimt die Schwärtze, oder den Brand von der Sonnen weg.

15. Die Gall mit Hönig, oder mit Frauen-Milch in die Augen gestrichen, benimmt die Dunckelheit der Augen.

X. Capitel.

Von den Haasen.

1. Haas ist ein flüchtiges und forchtsames Thier. Das Männlein heist man Rammler, das Weiblein aber Häsin, oder Saz-Haaß.

2. Wann der Haaß nit gar zu alt ist, so

gibt

gibt er ein gutes und gesundes Essen ab, ist auch wohl zu verdauen; dahero auch der Poët Martialis vor langer Zeit schon, ihme zu Ehren, diesen Vers gemacht. Inter quadrupedes gloria prima Lepus.

3. Die junge halb-gewachsene Haasen seynd zum Essen die beste; und gesundeste; weilen sie ein zartes und wohlschmeckendes Fleisch haben, und also für schwache Mägen gar wohl taugen

4. Die Haasen, die gar zu alt seynd, haben ein grobes hartes Fleisch, so schwerlich zu verdauen ist; und dahero ein dickes träges Geblüt machet; tauget also nicht für schwache und melancholische Leute.

5. Daß die Haasen ohne Unterschied ungesund, und die Melancholie verursachen solen; ist eine leere Einbildung, indeme, absonderlich das Junge Haasen-Fleisch ein dünnes leichtes Geblüt, und also ein fröliches Gemüth machet, und zwar darum; weilen die Haasen nichts, als gesunde Kräuter fressen, und fast immer durch herumspringen sich bewegen. Ist also das vorige von den allzu alten Haasen zu verstehen.

6. Der Rucken des Haasens mit dem Hinter-Theil, wird allein gebraten, und ist das Fleisch auf dem Rucken das Beste. Das übrige, als Kopff ꝛc. wird gesotten, und in einer Brühe gemacht.

7. Die

7. Die wilde Caninigen kommen mit denen Haasen fast übereins; indeme solche auch ein zartes und wohlschmeckendes Fleisch besitzen. Das Fleisch der zahmen Caninigen hingegen tauget nicht gar viel.

8. Die Haasen rammlen im Februario; und nach 4. Wochen (dann so lang tragt die Häsin) setzen sie, nemlich im Mertzen, und bringen ein oder zwey Junge. Der andere Satz geschiehet im May, und bringen meistens drey Junge. Der dritte Satz geschiehet im Julio, und bringen bisweilen vier bis sechs Junge. Der vierdte Satz geschiehet im September. Seynd also die Haasen sehr fruchtbar, und mehren sich sehr starck.

9. Die junge werden nicht blind gebohren, wie die Caninichen; Eichhörner und dergleichen, welche bis in den neundten Tag blind liegen müssen; sondern haben gleich ihre Augen offen, so baid sie zur Welt kommen.

10. Die Haasen haben ein schwaches Leben, und sterben von einem leichten Druck, leben auch sonsten über 8. Jahr nicht. Wann der Haaß ein Jahr alt worden, ist er zu seiner Vollkommenheit gelanget

11. Die Raben und Krähen thun denen Haasen viel Schaden, so wohl wann sie noch jung, als auch schon alt seynd, und können zwey Krähen einen alten Haasen so gut stossen, als ein Raub-Vogel.

12. Nicht

12. Nicht nur das Haasen-Fleisch, sondern auch all übriges, kan man nutzlich brauchen. Plinius schreibt, daß das Haasen-Fleisch schöne Leute mache, und man 7. Täg lang schön bleibe, so man einen Haasen esse. Wann deme also wäre, so wurde man manches Hääßlein um ein Dutzet Thaler kauffen.

13 Die Haasen-Felle oder Bälg werden wegen ihrer Lindigkeit, zu der Hut- und Strümpf-Fabric sehr gebruuchet; dahero wird mit diesen Fellen jetziger Zeit ein grosse Handelschafft nach Holland und Engelland getrieben.

14. Der Balg von einem Haasen, so im Mertz geschossen wird, übergelegt, tauget sehr wohl für einen schwachen Magen, wie auch für das Podagra.

15. Haasen-Haar, auf die Wunden gelegt, stillt das Blüten alsobald.

16. Aus Haasen-Haar mit Hänig, Kügelein gemacht, und eines auf einmahl aber offt auf einander verschluckt, heilet den Bruch, oder Leib-Schaden.

17. Haasen-Koth auf den Brand gelegt, stillt denselben.

18. Haasen-Koth mit Hönig gekocht, und alle Tag einer Bohnen groß geschlückt, heilet den Bruch.

19. Haasenkoth gedörrt, und in warmen Wein getruncken, stillet den Bauch-Fluß, und rothe Ruhr.

20. Haasen

20. Haasen-Hirn gebraten, und offt davon geessen, hilfft trefflich für das Zittern des Kopfs, und anderer Gliedern.

31. Das Haasen-Blut auf die Sommerflecken, und andere Flecken, auch Mutter-Mähler des Angesichts gestrichen, vertreibet dieselbe.

22. Die Haasen-Lunge geessen, benimmt die Engbrüstigkeit und schwären Athem.

23 Haasenkoth in Essig zerrieben, ist gut, so er über alte Schäden gelegt wird.

24. Haasen-Gall mit Baumwoll in die Ohren gesteckt, stillet das Sausen derselben.

25. Die Haasen-Fette, absonderlich wann sie alt ist, zeitiget die Geschwäre; hinter die Ohren geschmieret, oder geleget, stillet die Zahn-Schmertzen.

26. In dem Königreich Böhmen, hat man einige Haasen gesehen, welche zwey Hörner, wie die Geißen auf dem Kopf, getragen.

27. Eben in Böhm hat man einen Haasen im Garn gefangen, welcher einen andern lebendigen, im Mutter-Leib angewachsenen Haasen auf dem Rucken truge. Diese zwey Brüder theilten ihre Speiß also aus, daß bald dieser bald jener wechselweiß frasse. Wann ein Feind vor Handen, lieffe einer aufs hurtigste, und nachdem er ermüdet war, legte er sich auf den Rucken, und liesse den andern lauffen.

28. Man sagt insgemein, wann einem ein

Haaß

Haaß übern Weeg lauffe, so bedeute es ein Unglück; diß ist aber falsch und aberglaubisch; doch kan man scherßweiß fragen: Warum bedeuts ein Unglück, wann einem ein Haaß über den Weeg lauffe? Antwort; Weil es besser wär, man hätt ihn in der Schüssel.

29. Als die Teutschen im Jahr Christi 895. die Stadt Rom belagerten, geschahe ungefehr, daß ein Haaß bey dem Lager der Teutschen vorbey lauffete. Etliche Teutschen verfolgten diesen Haasen, weil er der Stadt Rom zuflohe, bis zu der Stadt. Als die Römische Wachten dieses sahen, vermeinten sie, es käme die gantze Teutsche Macht, verliessen also ihre Wachten, und nahmen die Flucht. Da nun die Teutschen dieses wahrgenommen, ruckten sie mit völligen Gewalt an, und eroberten die Stadt Rom.

XI. Capitel.

Von den Bibern.

1. Biber ist ein vierfüssiges Thier, so auf der Erde und im Wasser lebt. Hat einen dunckeln Aschen-farbenen Balg, kleine runde Ohren, kleine Augen, scharffe Zähn, und ein grosses Maul. Er lebt von Baum-Rinden und Fischen.

2. Sein Schwantz ist nach Proportion des Thiers ziemlich lang, gemeiniglich 6 Finger breit

breit, und zwey Finger dick; und ist drey bis vier Pfund schwer.

3. Dieser Schwantz ist das beste Stück am Biber, und wird allein, als ein sehr delicates und niedliches Fleisch geessen; kommt aber nicht viel auf gemeine Tafel, sondern wird nur auf grosser Herren Tafel gesetzet.

4. Dieser Schwantz wird, wie etwann ein Karpffen, in Stücken zerschnitten, in einem Kessel mit Wasser nebst wenigem Saltz so lang gesotten, bis er die nach Fisch schmeckende Fettigkeit verliehret, und weil er harter Art, so muß man unter dem Sieden ein Stücklein Butter darzu werffen, damit er weich werde.

5. Die Biber werden mit Hunden, die man Biber-Hunde heisset ausgespüret, und in das vorgestellte Netz gejaget. Es ist aber dieses Wildpret nicht jedem zu fangen erlaubet; weilen es zur hohen Jagd gehöret.

6. In Neu-Niderland in America giebt es ungemein viel Biber, und sollen deren in einem Jahr wohl 18. tausend gefangen werden.

7. Das Biber-Weiblein tragt ihre Junge 16. Wochen; und bringet einmahl im Jahr vier Junge; welche eben, als wie kleine Kinder winseln und saugen.

8. Die Biber-Haar, weil sie sehr zart und weich seynd, braucht man zur Machung der Castor-Hüten und Strümpffen. Castor heißt

auf

auf Teutsch ein Biber; dahero werden diese Hüte, Castor-Hüte genennt.

9. Bibergeil braucht man zur Artzney. Das aber die Bibergeil die Geburts-Geilen oder Testiculi seyen, so von den Bibern ausgeschnitten werden, ist falsch Sondern die Bibergeil ist der mit einer dicken Haut überzogene Beutel, so unter dem Schambein lieget.

10. Bibergeil hat einen unangenehmen starcken Geruch, bittern, scharffen und beissenden Geschmack. Die Tonquinische, welche aus Ost-Indien gebracht wird, haltet man vor die allerbeste. Man kan aber viel Betrug darmit begehen, und sie nachmachen, wann man sie mit Gummi ammoniaco verfälschet.

11. Bibergeil angezündet, und einer Frauen, welcher die Gebähr-Mutter über sich steiget, für die Nasen gehalten, erwecket, und bringet solche bald wider zurecht.

XII. Capitel.

Von den Gemsen.

1. Gemß ist fast einer zahmen Geiß gleich, darum heißt mans auch Wild-Geiß, oder Feld-Geiß.

2. Das Gemsen Wildpret ist ein überaus delicates und gesundes Essen; weilen die Gemsen die gesundesten Kräuter und Wurtzel fressen; wird aber nur auf vornehme Tafel gesetzt.

3. Dieses Wildpret wird von den Köchen zugerichtet, wie das Rehe-Wildpret.

4. Die Gemsen seynd meistens in denen Schweintzerischen Alpen, und hohen Tyroler-Gebürgen anzutreffen, und seynd vom Leib etwas kleiner als ein Rehe.

5. Sie haben rauhe, schwartze, und krume Hörner, mit welchem sie sich im Hinaufsteigen, an den Felsen anhencken, und hinauf ziehen.

6. Wann ihnen die Jäger, oder Gemsen-Steiger nachsetzen, springen sie von einem Felsen auf den andern, bis sie nimmer weichen können.

7. Man schießt sie nur mit dem Rohr; es muß aber ein Jäger, der sie bekommen will; wohl klettern und steigen können, auch wohl acht haben, daß er sich nicht zu sehr versteige, wie es dem Kayser Maximiliano ergangen.

8. Kayser Maximilianus I. als er noch jung war, kletterte einsmahls den Gemsen auf dem Tyrolischen Gebürg bis auf die höchste Felsen nach, also, daß er weder für sich, noch hinter sich steigen könte; und weil man ihm nicht herab helffen kunte, muste er zwey gantzer Tag ohne Essen und Trincken auf den Felsen verbleiben. Endlich kame auf dieser hohen Felsen ein unbekannter Jüngling, der glaublich ein Engel war, zu ihm, tröstete ihn in seinem Elend, und führte ihn bey der Hand wieder hinunter. Dieses geschahe in Tyrol nächst Inspruck auf

dem

dem Berg St. Martins-Wand, allwo hernach ein Creutz von 40. Schuhe hoch aufgerichtet worden, welches man noch heut sehen kan.

9. Die Gemsen geben auch etwas zur Medicin. Die Gemsen-Gall hilfft für dunckle und blöde Augen.

10. Das Unschlitt in Milch zerlassen, und warm getruncken, ist trefflich gut wider die Lungen- und Schwindsucht

11. Die Gemsen-Kugel, so man im Magen findet, ohngefehr einer welschen Nuß groß, solle so gute Würckung wider die hitzige und gifftige Kranckheiten thun, als der Bezoar-Stein; dahero wird sie auch der Teutsche Bezoar genennt. Man sagt, daß man sich dardurch könne fest machen, welches aber für einen Aberglauben zu halten.

12. Der Orientalische Bezoar-Stein, komt aus Persien und Ost-Indien von gewissen Bezoar-Gemsen; und dieser ist der beste und rareste; der Occidentalische aber kommt aus America, sonderlich aus Peru, so über Spanien zu uns gebracht wird. Beyde seynd eine gute Schweiß- und Gifft-treibende Artzney.

13. Weilen aber mit dem Bezoar-Stein viel Betrug geschiehet, und über daß derselbe sehr kostbar ist, so haben unsere Medici andere Schweiß- und Gifft-treibende Artzneyen ausgedacht; und nennen solche von diesem Stein Bezoardica.

XIII. Capitel.

Von den Schildkroten.

1. Schildkrot ist ein vierfüßiges heßliches Thier. Lebt im Wasser und auf dem Land. Der Leib ist mit einer Schale oder Schild bedecket.

2. Ihr Fleisch, welches weiß und feist, ist etwas hart. und gehört ein guter Magen darzu. Dagegen ist es wohlschmeckend, also, daß es dem Kalbfleisch weder am Geschmack, noch lieblichen Geruch nachgibet.

3. Ihr Fleisch gibt ein gute Nahrung, und dienet sonderlich denen, so von einer schweren Kranckheit abgenohmen, daß sie wider zunehmen. Sonst ist es auch den schwindsüchtigen sehr nützlich.

4. Die Schildkrot muß man nicht gleich, da sie aus dem Wasser gefangen worden, zurichten und essen, sondern man muß sie zuvor einen Tag in dem Graß weiden lassen.

5. Ihre Eyer gleichen dem Eyer-Stock in den Hünern, nicht allein in der Gestalt, sondern auch am Geschmack, und werden von einigen sonderbar geachtet.

6. In der Donau gibts viel Schildkroten, aber nicht so groß; als in anderen Ländern. Sie halten sich gern an morastigen, schilffigen und mosigen Orten auf.

7. In grossen Gärten findet man sie auch,

in eigenen vor sie bereiteten Teichen; man muß aber dieselbe um und um mit Bach-Sand beschütten, damit sie ihre Eyer dahin legen, und von der Sonne ausbrüten lassen können.

8. In Ost- und West-Indien werden sie häuffig, und zwar in ungewöhnlicher Grösse gefangen. Sie werden in der Menge eingesaltzen, und in frembde Länder gefchicket.

9. Die Cochinchiner und Tunquiner in Asien, führen offt schwere Krieg wider einander, wegen des Schildkrott-Fangs, wie die Holländer und Engelländer wegen des Hering-Fangs. Es ist aber den ersten nicht allein um das Fleisch zuthun, sondern zugleich um die Schalen, als mit welchen sie durch gantz Asien grossen Handel treiben

10. Auf der Insul Cuba in America, werden die Schildkroten so groß, daß fünff Männer auf einer stehen können; und dannoch die Schildkrot ungehindert fortkriecht.

11. Im Jahr 1648. hat das Meer zu Marsilien in Franckreich eine Schildkrot ausgeworffen, die 12. Centner soll gewogen haben. Sie hatte an statt der Füsse Flügel, und einen Kopff, wie ein grosses Kalb.

12. In der Landschafft Virginia in America, giebt es fliegende Schildkroten, die ihre Pfoten an statt der Flügel brauchen.

XIV. Capitel.

Von den Gänsen.

1. Ganß ist ein bekanntes Feder-Vieh. Das Männlein heißt man Ganser, das Weiblein aber Ganß.

2. Das Gänß-Fleisch ist hart und schwär zu verdauen; auch wegen seiner allzu vielen Feuchtigkeit zur geschwinden Faulung sehr geneigt; dahero es dann ein böses, zähes und dickes Geblüt machet.

3. Die Fett-gemästete Gänß geben ein delicate Speiß ab; gehört aber ein guter Magen darzu. Die also einen schwachen Magen haben, sollen nicht zu viel davon essen, weil ihr Magen zimlich dardurch beschweret, und aufgeblähet wird.

4. Wer ein Liebhaber des Gänß-Fleisches ist, soll ihm die jüngere Gänß, welche noch nicht völlig ausgewachsen, anschaffen und essen; dann diese seynd milder und mürber, und also leichter zu verdauen.

5. Die geräucherte Gänse geben zwar Winters-Zeit, unter dem blauen Köhl gestecket, ein wohlschmeckendes Essen ab, seynd aber nur für einen guten Magen, der solche wohl verdauen kan.

6. Die alte Britanier haben keine Gänß gegessen, ja sie hielten es für ein grosse Sünd, so einer ein Gänß-Fleisch asse.

7. Am Martini-Tag werden viel tausend

Gänß

Gänß geschlachtet, und ist nicht bald ein Hauß, wo nicht ein fette Ganß ihren Halß und Kragen hergeben muß; und daher kommts, daß ein guter Freund den andern auf die Martins-Ganß einladet.

8. Die Gänse müssen zuvor gemästet werden, ehe man sie auf den Tisch traget. Man macht sie aber fett, wann man aus Weitzen- oder Gersten-Mehl mit Wasser Nudel machet; und sie darmit schoppet. Wann die Gänße 5. Monat alt seynd, so seynd sie zur Mastung am besten.

9. Wann man die Ganß bratet, so soll man ihr zuvor Castanien, Beyfuß, Apfel, Birn, oder, welches das Beste ist, einen Kütten-Apfel in den Hintern schieben, daß macht das Ganß-Fleisch überaus gut, und wohlschmeckend.

10. Die Ganß-Leber von fetten Gänßen ist sehr zart, und also gesund zu essen; doch muß sie ein Koch gebührend zuzurichten wissen.

11. Diese Leber soll man in warme Milch legen, gestossenen Pfeffer darüber streuen, und also ein bis zwey Tag stehen lassen; man muß aber unter dieser Zeit alle zwey Stund frische Milch darauf giessen, so laufft sie auf, und wird noch einmahl so groß, als sie zuvor gewesen.

12. Die Gänß-Fette ist nicht ungesund, und hat dabey einen guten Geschmack; dahero wird solche unter das Gemüß gestecket. Es

hat sonsten ein warme verdünnrende und zertheilende Krafft, und übertrifft hierinn das Hüner- und Schweinen-Fette.

13. Die Gänß-Fette braucht man in Hart-Leibigkeit, Brustbeschwerung, Husten und Seitenstechen; indeme es gar wohl erweichet und auflöset.

14. Gänßkoth in Wein-Eßig gelegt, ein wenig stehen lassen, durchgedruckt und getrunken, heilet die Gelbsucht

15. Die Gänß leben sehr lang; wie dann der H. Albertus schreibet, daß eine über 60. Jahr alt worden seye. Gratarolus will gar sagen, daß eine 200. Jahr lang solle gelebt haben, welches aber einige gelehrte nicht glauben wollen; doch halt es der gelehrte Cardanus nicht für fabelhafft; weil sie ein zähes und starckes Fleisch haben.

16. Die Ganß ist sonsten ein geschwätziges Thier, und schnadert immer fort; dahero, wann die Schnee-Gänß über den hohen Berg Taurum fliegen, nimmt ein jede einen Stein in den Schnabel, und behalt denselben so lang in Schnabel, bis sie über dieses Gebürg kommen, damit sie nemlich nicht schnadern können; dann sie förchten, sie möchten durch das Schnadern die dort in den Klippen wohnende Adler aufrührig machen, und von ihnen zerrissen werden.

17. Die Ganß ist dem Menschlichen Aug sehr feind,

feind, und setzt demselben hefftig zu; wie man dann öffters lieset, daß sie den kleinen Kindern in der Wiegen die Augen ausgebecket haben. Sollen also die Mütter fleißig acht haben, daß ihre Kinder bey den Gänsen nicht alleinig gelassen werden.

18. Die Gänß waren bey den alten Römern in grosser Hochachtung, sie führten jährlich zu Rom ein Ganß auf einen sammeten Küß herum, und machten ihr Weyhrauch; und zwar darum; weilen die Gänß durch ihr Schnadern die Gallier (jetzt Frantzosen) welche das Capitolium zu Rom nächtlicher Zeit besteigen wolten, verrathen, und also hierdurch die Stadt Rom von dem Untergang errettet haben.

19. Auf dem Schottländischen Gestatt wird ein besondere Art von Gänsen gefunden, welche man Baum-Gänß nennet; und diese werden nicht, wie andere Gänß ausgebrütet, sondern wachsen an den Bäumen, und kriechen aus dem Hartz der Tannen-Bäume hervor. Die Irrländer und Schottländer essen dieselbe als etwas rares nur in Fest-Tägen. Wie es aber mit der Generation derselben zugehe, ist von den Gelehrten noch nicht ausgemacht.

XV. Capitel.

Von den Wild-Gänsen.

1. Es giebt groß und kleine Wild-Gänß. Die kleine fliegen höher, als die Grosse. Es

gibt

gibt auch so genannte Schnee-Gänß, welche weiß und klein von Gestalt, und hoch fliegen.

2. Ihr Fleisch ist sehr hart, und zwar also, daß es kaum zu essen ist. deßwegen auch solches selten auf die Tafel kommet. Der gelehrte Jonston schreibet, daß ein Wild-Ganß gantzer drey Täg gesotten, und doch nicht weich worden, und als man sie den Hunden fürgeworffen, hätten sie selbe nicht fressen, ja nicht einmahl anrühren wollen.

3. Die junge Wild-Gänß seynd nicht zu verachten, sondern können vielmehr den Zahmen vorgezogen werden; dann, weil sie so wohl Tags als Nachts in dem Lufft sich befinden, so ist deren Fleisch auch um gar viel mürber und gesunder.

4. Die Wild-Gänß seynd sehr scheu, und setzen sich nicht leicht, wo sie nicht vorhero etliche mahl herum geflogen, und einen sichern Ort ausgesehen. Sie halten sich auf grossen Bruchen auf, und ziehen in ihrem Flug; wie ein Triangel.

5. Sie sollen viele Jahr lang leben, und zu einem hohen Alter gelangen.

6. Sie legen im Frühling neun bis zehen oder zwölff Eyer, und bringen nach vier Wochen ihre Jungen in morastigen Orten auf den Hügeln aus.

7. Man pflegt sie entweder zu schiessen, oder

durch

durch zahm-gemachte Wild-Gäns mit Netzen und Garn zu fangen.

8. Die Wild-Gänß leicht zu fangen. Man legt Nießwurtzel Tag und Nacht mit Haber oder Korn ins Wasser; darnach kochet man es, bis daß die Körner das Wasser wohl in sich gesoffen; alsdann legt mans in das Ort, wo die Wild-Gänß sich aufzuhalten pflegen. Wann sie nun davon essen, so entschlaffen sie, also, daß man sie mit Händen fangen kan. Auf solche Weiß kan man auch andere Vögel fangen.

XVI. Capitel.

Von den Enten.

1. Ente ist in der Haußhaltung wohl bekannt. Sie ist so gefräßig, daß sie allen Unrath, Kroten, Würmer und anderes Ungeziefer in sich schnattern.

2. Das Enten-Fleisch ist dem Ganß-Fleisch um vieles vorzuziehen, weilen es viel zärter und mürber ist, als jenes.

3. Die alte Enten taugen nicht viel zum Essen; hingegen taugen die jüngere desto besser; indeme deren Fleisch wohl schmecket, und auch leicht zu verdauen ist; absonderlich wann es gebraten, und mit Gewürtz und wohlriechenden Kräutern ausgestopffet worden. Gesotten aber, ist es nicht so gesund, und kan man davon leichtlich ein Fieber bekommen.

4. Einige

4. Einige essen gar nichts von einer Enten, vorgebend, daß sie sehr ungesund, und hart zu verdauen seye; weilen sie allerhand Unreinigkeiten frisset; wann deme wäre, so dörffte man kein schweines Fleisch auch nicht essen; indeme die Schweine weit abscheulichere Sachen fressen.

5. Die Enten seynd gern im Wasser, damit sie ihr hitziges Temperament darinn mässigen können; Man soll sie aber nicht in das Fisch-Wasser lassen; weilen sie der Fisch-Brut heffig nachstellen, und mit ihren breiten Schnabel allerhand junge Fischlein, so gar auch Hechtlein und Forellen angreiffen, und verschluckeu.

XVII. Capitel.

Von den Wild-Enten.

1. Es gibt unterschiedliche Wild-Enten, als See-Rachen, Schmal-Enten, Pfeiff-Enten, und die gemeine Wild-Enten. Wir reden hier nur von den gemeinen Wild-Enten.

2. Das Fleisch von den gemeinen Wild-Enten, ist weit gesunder, als von den Zahmen, dann, weil dieselbe so wohl Tags als Nachts in dem Lufft sich befinden, so ist auch ihr Fleisch weit zärter, und also gesünder zu essen.

3. Wann man ihr Fleisch einsaltzet, so kan man solches im Winter lange Zeit frisch erhalten.

4. Die

4. Die Wild-Enten schicken sich mehr zum braten, als zum kochen; seynd auch weit gesünder zu essen.

5. Wann sie nach Moraſt, Sumpfft und dergleichen schmecken, darinn sie sich aufzuhalten pflegen, so soll man sie nicht kochen, nnd in die Pasteten einschlagen, sondern braten. Den übeln Geschmack aber kan man mit Zwiebel wegnehmen.

6. Die Wild-Enten-Federn und Pflaumen seynd besser, als die Gänß-Federn; soll auch gesünder seyn, auf denselbigen zu schlaffen, als auf der Gänsen ihrern.

7. Ihre Eyer seynd nicht weiß, sondern gantz grün, ohne einige Flecken, so groß als etwann ein Hüner-Ey.

8. Die Jungen brüten sie an sümpfigen Orten, innerhalb drey Wochen aus. Der Ent-Vogel wechselt mit der Ente im Brüten ab, gemeiniglich zur Mittags-Zeit, damit diese ihre Nahrung suchen kan.

9. Sie nehren sich auf dem Wasser mit Meer-Linsen oder Enten-Grieß, Kröschen und Natern, auch allerhand Saat und Körnern, ingleichen Gras und andern Kräutern.

10 Sie ziehen des Herbsts Zuaweiß mit arossen Schaaren wea, und kommen im Frühling gar zeitlich, und so bald nur die Wasser offen seynd, wider an; jedoch halten sich auch viel

des

des Winters hier auf in warmen Flüssen, die offen bleiben.

11. Die Wild-Enten haben im Lufft viel Feind, als den Adler, Habbich, Falcken ꝛc. Wann sie den Adler nahe über ihnen sehen, verstecken sie sich unter das Wasser, und komen an einen andern Ort wieder heraus; Und dieses thun sie offt, bis sich der Adler allzu nahe zum Wasser waget, und ersauffet.

12. Wie die Wild-Enten zu fangen man siedet Tormentill mit Korn oder Gersten in gutem Wein, und wirffts dahin, wo sie sich aufzuhalten pflegen. Wann sie davon fressen, so werden sie gantz truncken und taub, daß man sie mit Händen fangen kan.

13. In Egypten fangt man sie also. Die Bauern flechten einen Korb von Weyden, so groß, daß sie ihren Kopff hinein stecken, und daß Gesicht frey halten können, hernach belegen sie den Korb oben mit Gras, schütten etwas Weitzen darauf, und gehen darmit ins Wasser. Da nun die Enten hinzu schwimmen, und darauf fressen, werden sie von den Bauern unter dem Wasser bey ihren Füssen ergriffen, und gefangen.

XVIII. Capitel.

Von den Hennen.

1. Das Weiblein davon heisst man Henne; das Männlein aber Hahn. Beyde seynd

seynd in einer Haußhaltung ein so nöthig als nutzliches Feder-Vieh

2. Das Henner-Fleisch, wann die Hennen nicht gar zu alt seynd, hat so wohl wegen der Gesundheit, als wegen des Geschmacks vor andern billig den Vorzug; dann solches so wohl stärcket, als nähret, und ist leicht zu verdauen; ist also den jenigen, die wenig Bewegung machen, sehr gesund.

3. Die alte Hennen taugen nicht wohl zum Essen; Hingegen geben solche, absonderlich mit Rinds-Knochen und Kalbs-Füssen gesotten, eine trefflich-nährende und stärckende Consumè, oder Krafft-Brühe; so denen schwachen und auszehrenden Menschen überaus dienlich ist.

4. Die alte Hahnen taugen auch nicht wohl zum Essen; indeme sie ein gar grobes, hartes und ungeschmacktes Fleisch haben; Hingegen geben solche ein überaus kräfftige Brühe, welche wegen ihrer salpetrischen Eigenschafft bestens eröffnet, und reiniget; dahero solle man für die Magen-Beschwehrungen alle Morgens und Nachmittags, wohl warm davon trincken, auch des Tags einmahl ein halb Quintlein Henner-Magen-Pulver darinn einnehmen.

5. Die Hahnen, wann sie noch jung seynd, oder zu Coppen gemacht worden, haben ein zartes und wohl-schmeckendes Fleisch, welches sich für schwache Mägen gar wohl schicket.

6. Die junge Hennlein seynd allezeit ein überaus

aus gutes und gesundes Essen. Man kan sie in einer Brühe machen, oder Braten; gebraten sollen sie besser seyn; es kommt aber auf den Appetit an.

7. Die Capaunen, denen in ihrer Jugend die Geilen benohmen worden, wann sie gar alt seyn, haben ein etwas hartes und zähes Fleisch; doch geben sie ein gesunde Brühe, welche eben so viel thut, als Chocolat.

8. Die jungere Capaunen, wann sie gemästet seynd, haben ein sehr kräfftiges, nahrhafftes und delicates Fleisch; wie dann auch selbes in der That alles Fleisch von andern Geflügel, ja das junge Henner-Fleisch selbst übertrifft.

9. Die so genannte Welsch- oder Indianische Hennen, haben kein so zartes, sondern ein zimlich grobes und hartes Fleisch; gehöret also nicht für zarte und schwache Mägen; wann sie aber noch jung seynd, so gehen sie noch mit.

10. Die grosse Welsche Hahnen, wann sie wohl-safftig gebraten worden, seynd nicht zu verachten. Das Fleisch auf der Brust, ist wegen seiner Zärtlichkeit das beste und gesundeste; an andern Theilen des Leibs aber ist es insgemein hart und zähe, und folglich schwär zu verdauen.

11. Den Kopff von den grossen Welschen-Hahnen, soll niemand zu essen gegeben werden: weilen die Leute schon öffters dardurch grosses Grimmen und Aufblähung des Leibs bekom-

men

men haben, nicht anderst, als hätten sie Gifft empfangen.

12. Die Hennen haben viele Feind, als beym Tag den Fuchsen, die Wilde-Katz, den Henner-Geyer, und andere Raub-Vögel; zu Nachts aber den Marder, Iltiß, Wiesel und Nacht-Eul. Darwider gehöret ein gute Aufsicht.

13. Die Hennen bekommen öffters den Zipff, welcher nichts anders ist, als eine Verstopffung der Nasen-Löcher. Da muß man ihnen bald nach der Zungen-Spitz sehen, und so man un derselben ein weisses Häutlein findet, solches mit den Nägeln herab ziehen, und die Wunde mit Aschen bestreuen, ihnen auch hernach ein Federlein durch die Nasen-Löcher stecken, und solches öffters hin und wieder ziehen, so bekommen sie wieder Lufft, und ist ihnen geholffen.

14. Die Hennen legen zwar Eyer, wann gleich kein Hahn bey ihnen ist; wann man aber diese Eyer unterleget, so wird nichts daraus.

15. Die Eyer, so man unterleget, sollen nicht zu jung, auch nicht zu alt seyn; die von alten Hennern gelegt, seynd die beste.

16. Damit die Henner viel Eyer legen, muß man ihnen Nessel-Saamen, oder Hanff-Körnlein unter ihr Fütterung mischen.

17. Zum brüten seynd die alte Hennen besser, als die Junge; dann die alte brüten viel

beständiger; haben auch mehr Hitz, als die Junge.

18. Die Kayserin Livia soll ein Ey in ihren warmen Busen geschoben, und solches darinnen ausgebrüttet haben.

19. In Egypten macht man gewisse Oefen mit Stroh warm, legt die Eyer hinein, und lasst solche so lang darinn, bis die junge Hennlein heraus schlieffen.

20. Die Hennen taugen auch zur Medicin. Das inwendige Häutlein am Hennen-Magen eingenommen, stärcket ungemein den schwachen Magen, und ersetzet seinen abgeschabenen Schleim wider.

21. Das Henner-Hirn hat, wie einige wollen, ein besondere Krafft, die Gedächtnuß zu stärcken; dahero können sich alte Leute desselben bedienen.

22. Henner-Koth im Wasser gesotten, und die mit Krätze inficirte Gliedmassen heiß darmit öffters gewaschen, heilet die Krätze völlig,

23. Capaunen-Fette, machet helle Augen, wann man die Augen darmit schmieret.

24. Hahnenkoth frisch übergelegt, soll dem Podagra sehr dienstlich seyn; wie auch den Geschwulsten und Aufbrüchen der Händen, so von Kälte entstehen.

XIX. Capitel.

Von den Auer-Hennen.

1. Das Männlein davon heißt man Auer-Hahn; das Weiblein aber Auer-Henn, welche kleiner ist, als der Hahn. Beyde gehören unter die hohe Jagd.

2. Die Auer-Hennen haben ein hartes und zähes Fleisch, so hart als der älteste Hirsch, ist also hart zu verdauen; gehöret dahero ein guter Magen, und ein gutes Glaß Wein darzu

3. Am besten seynd sie zu genieſſen, wann man sie einbeitzet, und nachgehends in Pasteten schlägt; wiewohl sie auch gebraten, auf grosser Herrn Tafel aufgesetzt werden.

4. Man kan sie mürb machen, wann man dieselbe, nachdem sie abgerupffet, sehr wohl klopffet, hernach einsaltzet, und einige Zeit liegen lasset.

5. Der Auer-Hahn wohnet gern in hohen Gebürgen und grossen Wäldern, wo es Brunnen-Quellen gibt, die Sandkörnlein führen, deren er stäts einige im Magen behält

6 Sein Faltz, das ist sein Locken der Henne, fanget sich des Frühlings gar zeitlich zu Anfang des Martii an, und zwar kurtz nach Mitternacht, bis es Tag wird

7 Wo er sich einen Ort zur Faltzzeit ausersehen hat, und man ihn daselbst einmahl antrifft,

da ist er meistens alle Wochen zu finden, wann er anderst nicht vertrieben wird.

8. Wann der Auer-Hahn in seiner Faltzzeit schreyet, so klinget es fast, als ob ein Graß-Mähder mit seinem Wetzstein mit doppelten Strichen gerad die Sense striche.

9. Im währenden Faltz-Geschrey höret, und siehet er nicht; dahero muß man in währendem Schreyen auf ihn loß gehen; wann er aber aufhöret zu schreyen, so muß man still stehen, sonst fliehet er davon.

10. Die Auerhennen pflegen ihre Nester auf der Erden, nicht weit von dem Weeg zu machen; seynd also dieselbe leichtlich zu finden; jedoch wann einer ein Nest findet, und solches dem Forst-Amt entdecket, wird er mit einer Klaffter Holtz beschencket.

XX. Capitel.

Von den Hasel-Hennen.

1. Das Männlein heisst man Hahn, das Weiblein aber Henn. Sie seynd eine Art wilder Hennen, und gehören unter das Feder-Wildpret.

2. Ihr Fleisch ist viel weisser, als das Rebhenner-Fleisch, lässt sich auch viel mürber braten; dahero es als ein gesundes Essen zu geniessen, gibt ein gute Nahrung, und macht ein gutes Geblüt.

3. Man

3. Man pfleget sie, gleich andern Hennen zu braten, nur daß die Federn am Kopff gelassen werden, theils zur Zierlichkeit, theils daß man diesen Vogel daran erkennen möge.

4. Sie werden auch mit gantzen Nelcken und Petersilien-Wurtzeln gekocht, und in Pasteten geschlagen.

5. Am häuffigsten werden sie in Schlesien, Pohlen und Lithauen gefunden. Bey uns kommen sie nur auf vornehme Tafel.

6. Sie halten sich gern auf in schwartzem Holtz, Tannen- und Fichten-Dickichten, oder wo viel Haselnuß-Stauden seynd; weil sie die Hasel-Zäpfflein gern fressen, wovon sie ihren Nahmen haben.

7. Die Hasel-Henn hat, gleich der Auer-Henne, ihre Brut-Eyer auf der Erden, und bringet, sechs, sieben, bis acht Junge innerhalb drey Wochen aus.

XXI. Capitel.

Von den Birck-Hennen.

1. Der Birck-Hahn ist kleiner, als der Auer-Hahn, und gehöret auch zur hohen Jagd. Er halt sich gern in Bircken-Höltzern auf, wovon er seinen Nahmen hat.

2. Dieser Hahn hat ein sehr hartes und zähes Fleisch; dahero muß er von dem Koch fast. wie der Auer-Hahn tractiret werden, nur daß er nicht gar so lang, als dieser braten darff.

3. Die Birck-Henne hat ein besseres Fleisch, und rühmen einige ihr Fleisch, als eine sonderbare Delicatesse; Andere hingegen beschreiben dieses Wildpret, daß es oben grob und zähe; unten aber weiß, wie Henner-Fleisch seye.

4 Die Birck-Henne hat auch ihr Nest auf der Erden, weilen sie sich nicht allzu hoch schwingen kan; indeme sie kleine Flügel und doch einen schwären Leib hat.

5. Sie leget gemeinialich acht, zehen bis zwölff Eyer; soll aber dieselbe nicht alle ausbrüten

XXII. Capitel.

Von den Fasanen.

1. Der Fasan-Hahn ist neben dem Pfauen, der schönste Vogel von Federn und Schwantz Er ist so groß als ein Capaun, und gehöret unter die grosse Jagd. Die Fasan-Henne ist nicht so schön, sondern hat fast ein Farb, wie wie ein Wachtel.

2 Die Fasanen haben ihren Nahmen von dem Fluß und der Stadt Phasis, auf der Insul Colchis, als bey welcher dieser Vogel sich vor Zeiten sehr häuffig eingefunden, und von dannen in andere Provintzen verschickt worden

3 Sie haben ein schönes, weisses mürbes und wohlgeschmacktes Fleisch, absonderlich wann sie feist seynd; taugen also wohl für

schwache

schwache Mägen. Sie kommen aber nur auf vornehme Tafel.

4. Sie halten sich auf den Brüchen, Auen und Weinbergen, gern auf, und fressen Wachholder- und Brombeere, wie auch Ameiß-Eyerle ꝛc.

5 Wann Regenwetter einfallet, so werden sie traurig, und verkriechen sich unter die Sträuchern, oder in die Wälder. Wann sie sich verbergen wollen, so stecken sie ihren Schnabel in die Erde, und meynen sie seyen gar wohl verborgen, und niemand sehe sie.

6. Wann der Fasan-Hahn seine schöne Gestalt im Wasser siehet, so betrachtet er dieselbe so sehr, daß er seiner selbst gantz vergesse, so, daß er leicht zu schiessen ist.

7. Man fanget die Fasanen mit Schlingen und aufgesteckten Netzen. Man pflegt sie auch mit Falcken und Habichten zu fangen.

8 Sie hecken im Mertzen und April, und brüten in 20. Tägen ihre Eyer aus, deren sie nicht viel über 20. in einen Jahr legen.

9. In denen Fasan-Garten werden viel unterhalten, und, wann man ihnen Gersten-Mehl in Wasser eingeführt, zu einer Speiß giebt, so werden sie sehr feist und starck davon.

XXIII. Capitel.

Von den Rebhennern.

1. Rebhenne ist ein genugsam bekannter Vogel, der Grösse nach, wie ein Taube.

2. Das Fleisch der Rebhenner, so einer warmen und trockenen Natur seynd, wird fast einhellig vor zart, wohlschmeckend und höchst gesund gehalten. Es ist wohl zu verdauen, und giebt einen guten Nahrungs-Safft, absonderlich wann die Rebhennen nicht allzu alt seynd.

3. Sie können in guten Suppen, Köhl oder Mandel-Milch gekocht, und zugerichtet werden.

4 Die Alten soll man zum braten, wie die Capaunen tractiren, nur daß man ihnen die Flügel abkürtzet, und den Halß nicht einschlägt, auch den Kopff ungerupffet lasset.

5. Die gar iunge, von etwann sechs bis acht Wochen, seynd am delicatesten, und vor ein Fürstliches Essen zu halten.

6. Ein junges Rebhennlein erkennet man an seinem schwartzen Schnabel, und an den braunen Füssen.

7. Die Rebhennen haben wenig Federn, aber desto mehr Fleisch an sich, darum fliegen sie nicht hoch, nnd bleiben meistens auf der Erde. Sie ernähren sich auf den Feldern von guten Weitzen- Gersten- Erbsen- Körnern ꝛc.

8. Sie

8. Sie machen ihr Nest offt an der flachen Erde, in dicken Hecken, oder im Graß, brüten drey Wochen, und bringen sechzehen bis achtzehen Jungen aus.

9. Man fangt sie auf unterschiedliche Art; doch soll man sie nicht leichtlich schiessen, weil man leicht die Alten treffen, und also die Heckung zernichten kan. Besser wird man thun, wann man sie mit Netzen fanget; Alsdann kan man aus ihnen die Alten nach Belieben wider loslassen.

10. Man kan die Rebhennen auch also fangen. Man macht aus Weitzen-Mehl mit guten Wein einen Teig, macht Kügelein, so groß als eine Erbse, daraus, und streuet dieselbe an das Orth, wo sie hinkommen, so werden sie so truncken davon, daß man sie mit Händen fangen kan.

11. Die Rebhennen dienen auch zur Artzney. Das Hirn in Wein genohmen, soll die Gelbsucht vertreiben.

12. Rebhennen-Eyer bisweilen von den unfruchtbären Weibern geessen soll sie fruchtbar machen.

13. Die Gall mit Hönig vermischt, dienet für dunckle Augen.

14. Der Rauch von angezündeten Rebhenner-Federn in die Nasen gethan, stillet die Mutter-Beschwörungen.

XXIV. Capitel.

Von den Schwanen.

1. Der Schwan ist der gröste und schönste Wasser-Vogel, in Gestalt einer Gans, mit einem sehr langen Hals. Seine Federn seynd schneeweis; aber die Haut ist schwärtzlicht.

2. Die Schwanen taugen nicht wohl zum Essen; dann sie haben ein unangenehmes und unverdauliches Fleisch, absonderlich die Alten. Die Moscowiter aber essen sie mit Appetit.

3. Die Jungen, so noch nicht iährig, lassen sich eher geniessen, wann sie mit Würtz-Nägelein gespickt, gebraten, und kalt geessen werden.

4. Im Sommer seynd sie fleischigter und fetter, als im Winter, da sie so gute Nahrung nicht haben.

5. Sie halten sich in Seen und Sümpffen, auch in Flüssen auf. Denen Fischen thun sie nichts, sondern rotten vielmehr allerhand schädliches im Wasser aus.

6. Aus ihren starcken Kielen werden Federn zur groben oder Fractur-Schrifft geschnitten; aus denen kleinen Federn aber, absonderlich aus denen Pflaum-Federn, welche man ihnen zweymahl abrupffet, werden für grosse Herren weiche Better verfertiget.

7. Ihr Haut sammt den Pflaumen, gibt ein

zartes, warmes, und dem Magen sehr dienendes Peltzwerck ab.

8. Ihr Schmaltz braucht man zur Vertreibung der Runtzeln im Angesicht.

9. Daß die Schwanen kurtz vor ihren Tod singen sollen, wie der Poet Martialis schreibet; Dulcia defecta modulatur carmina lingua, cantator Cygnus, funeris ipse sui. Diß ist ein pur lautere Fabel, indeme noch keiner aus den Schwannen-Wartern hat sagen können, daß er einsmahls einen sterbenden Schwan habe singen gehöret.

10. In Holland haben die Schwanen ein Halß-Band an, auf welchem ein Galgen gemahlen ist, zu einen Zeichen, daß wer einen Schwanen umbringet, ohne Gnad gehenckt werde.

XXV. Capitel.

Von den Pfauen.

1. Pfau ist einer unter den schönsten Vögeln, also, daß er von den Frantzosen der König der Vögeln genennt wird.

2. Er ist seiner Natur nach sehr stoltz, und beschauet immer seine Schönheit; wann er aber seine häßliche Füsse ansiehet, lasset er den ausgebreit ten Schwantz bald fallen

3. Die alte Pfauen haben ein hartes Fleisch, ist also nicht leichtlich zu verdauen; dahero gehöret

höret ein guter Magen darzu; doch wissen die Köche solches mürb zu machen.

4. Die junge Pfauen, so jährig oder darunter seynd, haben ein mürbes Fleisch, welches leicht zu verdauen ist; kan also unter die Leckerbißlein gezehlet werden.

5. Wann man die Pfauen bratet, oder in ein Pasteten schlaget, so soll man beyde Flügel daran lassen, und alles schön vergolden.

6. Das Pfauen-Fleisch, wie der H. Augustinus schreibet, soll niemahls verfaulen Er sagt also: Als uns in Carthago ein Pfau gekochet aufgesetzet wurde, haben wir dessen dickesten Theil an der Brust abgeschnitten, und solchen aufzuheben befohlen, nach mehr als 30. Tagen aber, haben wir das Fleisch eben, wie zu erst, ohne einige Faulung gesehen, ausser daß es ein wenig zusamm geschrumpffet und dürrer gewesen.

7. Hortensius ware der erste, der zu Rom einen Pfauen zurichten, und auf die Tafel hat tragen lassen. Amfidius Lurco hat am ersten dieselbe gemästet, und verkauffet, wordurch er sehr reich worden.

8. In kalten Ländern, sonderlich in Norwegen gibt es auch weisse Pfauen, welche vor die raresten und schönsten gehalten werden.

4. Das Pfauen-Koth, sonderlich von einem weissen Pfauen, ist ein bewährtes Mittel wider den Schwindel, und hinfallende Kranckheit,

heit, wann er von dem Neumond an bis zu den Vollmond nacheinander in Wein abgerieben; eingenohmen wird.

10. Die Spiegel aus dem Pfauen-Schwantz sollen auch ein geheimes Mittel für die hinfallende Kranckheit seyn, wann man drey derselben zu Pulver brennet, und dem Krancken eingiebt, und dieses etlichemahl um das neue- und volle Liecht widerholet.

XXXI. Capitel.

Von den Storchen,

1. Storch ist ein bey uns bekannter und grosser Vogel. Er hat sehr lange Füsse, einen, langen dicken Schnabel; aber ein gar kurtze, oder nach des Plinii Meynung, gar keine Zung.

2. Das Storchen-Fleisch ist schwartz, und taugt nicht zum Essen. wie dann jedermann bey uns einen Abscheu dahin hat. Hingen in andern Ländern richtet man solches köstlich zu, und isset mans vor etwas delicates. Vielleicht seynd dort die Storchen besser und mürber, als bey uns.

3 Die Storchen nähren sich von allerley Ungeziefer, Fröschen, Schlangen, Eydexen und dergleichen so sie auf nassen Wiesen, in Morästen und Sümpffen zusamm suchen, fressen auch die Brut von Lerchen, Wachteln; und Rebhennen ꝛc.

4. Zu Hauß gibt man ihnen abgestandene Fische, Frösche, und das Eingeweyd der Hennern, Tauben und andern Geflügel zu fressen.

5. Gegen den Herbst ziehen sie weg und zwar in ein wärmeres Land. Kommen aber im Frühling zeitlich wieder.

6. Man halt vor ein gutes Zeichen, wo sie sich gern aufhalten; Hingegen soll dem Hauß ein nahes Unglück bevor stehen, wo sie ihr Nest, ausser der Zeit ihres Abzugs, verlassen, oder gar weg tragen.

7 Zur Artzney dienet die Storch- Fette; diese auf die Pestilentz - Beulen geschmieret; zeitiget und ziehet den Gifft heraus.

8 Das Storchkoth mit Wasser eingenommen, dienet wider die hinfallende Kranckheit.

9. Der Magen oder nur die innere Haut gedörret, und gepülvert, ist ein kräfftiges Mittel wider den Gifft.

10. Die Fette vertreibet auch das Zittern in Gliedern, und stillet das Podagra

XXVII. Capitel.

Von den Tauben.

1. Taube ist ein gemeiner Vogel. Einige werden Hauß-Tauben genennt, nemlich die nicht ausfliegen, sondern zu Hauß gefüttert werden; andere heißt man Feld-Tauben, welche auf die Felder fliegen, und dort ihre Nahrung suchen.

2. Alte

2. Alte Tauben taugen nicht viel zum Essen weilen sie ein grobes trockenes und hartes Fleisch haben; welches hart zu verdauen ist.

3. Die noch junge Tauben geben ein zimlich gute und gesunde Kost; absonderlich denen, so mit der Gicht und Zittern der Glieder behafftet seynd; ist also nicht wahr, daß sie das Podagra machen.

4. Die Tauben, wann sie gebraten seynd, schmecken zwar am besten; wann sie aber gesotten werden, seynd sie allezeit gesunder. Und obschon die junge Tauben den jungen Hennlein an der Gütigkeit nicht völlig gleichen, so können sie dannoch, nach Ruffi Ephesii Meynung, unter die gesunde Vögel gesetzet werden.

5. Der berühmte Leib-Arzt Galenus gibt den gar jungen Täublein ein überaus grosses Lob. Hippocrates verordnete sie in der Leber-Sucht: Arctæus im Haupt-Wehe: Jonstonus vor die Pest; dahero assen die Egyptische König zur Pest-Zeit nichts, als Tauben. Seynd also die junge Tauben nicht ungesund, wie sich einige einbilden.

6. In Rechten ist an einigen Orten der Tauben-Flug eine besondere Gerechtigkeit, die allein denen zustehet, welche Aecker im Feld haben. Sie dörffen so viel Tauben halten als ihre Aecker auswerffen; wer aber mehr haltet, als er berechtiget ist, wird gestrafft; dahero wer-

den von der Obrigkeit die Taubeu-Schläge zu gewisser Zeit visitiret.

7. An vielen Orthen ist das Tauben-Schiessen auf den Feldern scharff verbotten, und wann einer eine schiesset, wird er hart gestraffet.

8. Im Jahr 1550. hat man in Teutschland ein Tauben gefangen, welche einen doppelten Leib und vier Füß gehabt; man hat selbe vor den Kayser Carl den V. gebracht, worüber er sich höchlich verwundert hat.

9. Zur Artzney dienet das Taubenkoth. Solches allein, oder mit Leim und Eßig angefeuchtet, vertreibet die sehr hitzig und brennende Geschwür.

10 Taubenkoth mit Pfersich-Kern zerstossen, und übergeschlagen, lindert, und vertreibet die langwierige Kopff-Schmertzen.

11. Taubenkoth mit Hönig zu einem Pflaster gemacht, und auf den Hals gelegt, vertreibet den Bräune; auf den Bauch gelegt, stillet den Durchbruch.

12. Taubenkoth mit Gersten-Mehl und Eßig ein Pflaster gemacht, und auf den Hals gelegt, erweichet die Kröpff, und alle harte Geschwulst.

13. Alle krafftlose Bäume kan man mit Tauben-Koth wieder curiren, und aufhelffen.

XXVIII. Capitel.

Von den Schnepffen.

1. Schnepffe ist ein Wild-Vogel mit einem langen Schnabel; dahero, als einsmahls ein Frantzos gern einen Schnepffen essen wollte, solchen aber auf teutsch nicht nennen könte, sagte er zum Wirth: Brate mir einen Vogel mit einem langen Gesicht.

2. Es gibt Wald-Schnepffen, und Wasser-Schnepffen. Die letztere seynd kleiner als die Wald-Schnepffen, und gleichen an Grösse denen Wachteln; im Flug aber seynd sie geschwinder, als die andere Schnepffen.

3. Die Wald-Schnepffen haben ein delicates und gesundes Fleisch, welches wohl zu verdauen ist. Es kommet aber selten auf ein gemeine Tafel.

4. Die Wasser-Schnepffen haben auch ein zartes und gesundes Fleisch, also, daß diese Schnepffen, den Wald-Schnepffen an delicatesse nichts nachgeben.

5. Die Schnepffen werden mit ihrem Eingewend gessen, und zwar also: Wann ein Schnepffe gebraten ist, so richtet man die Semmel-Schnitten auf eine Schüssel oder Teller an, und das zugerichtete Eingewend, oder Schnepffen-Dreck darauf, leget den Schnepffen oben darüber, und setzt ihn auf die Tafel.

6. Die Wald-Schnepffen bleiben zu Nachts nicht gern im Holtz wegen den Füchsen und Wild-Katzen, sondern fliegen auf die Felder und Wiesen; gegen den Morgen aber fliegen sie wieder zuruck ins Holtz; dahero richtet man ihnen nicht weit von dem Wald, an grasichten Orten Netze, auch Schlingen und Fallen auf, und fanget sie darmit.

7. Im Flug kan man sie leicht schiessen; weil sie im Riet-Gras und kleinen Gesträuch so fest liegen daß sie sich fast mit Füssen tretten lassen, ehe sie auffliegen.

XXIX. Capitel.

Von den Krammets-Vögeln.

1. Krammets-Vogel oder Kranwets-Vogel, ist ein Vogel, der seinen Nahmen hat von seinem Fraß, das ist, von den Kranwet-Beeren.

2. Die Krammets-Vögel seynd ein gutes und gesundes Essen Sie werden gemeiniglich entweder gespickt, oder auch nur safftig gebraten, auf die Tafel getragen.

3. Sie seynd an sich einer warmen, und etwas truckenen Natur; Dahero für schwächtlichte und krancke Personen gar wohl taugen. Sonderlich bekommen sie gar wohl im Durchbruch, der rothen Ruhr, den Sifft- und Nieren-Schmertzen.

4. Die

4. Die Krammets-Vögel seynd zwar in etwas kleiner, als die Schnerrer, oder Mistler; aber am Fleisch nach weit edler und besser, als dieselbe.

5. Sie brüten nicht hier zu Land, sondern, wie man davor halt, in den Morgen-Ländern, kommen vor Winters im November zu uns, und streichen im Mertz wieder von uns weg.

6. Sie halten sich mehrentheils an denen Vorhöltzern auf, und ernähren sich mit Kranwet-Beeren, oder in deren Ermanglung, mit allerley Gewürme und Fliegen.

7. In Pohlen seynd diese Vögel nichts rares; dann, wie man sagt, sollen sie allda in den Häusern aus- und ein fliegen, auch darinn brüten, wie unsere Schwalben.

XXX. Capitel.

Von den Schnerren.

1. Schneer oder Mistler ist eine Art von Krammets-Vögeln. In Bayern heißt man diese Vögel Schnarren, und in Karnten Zerrer. Sie seynd etwas grösser als die Krammets-Vögel und die Drossel.

2. Die Schnerrer haben zwar ein gutes und gesundes Fleisch, aber nicht ein so gutes und delicates, als wie die Krammets-Vögel. Sie werden gespickt, oder sonst safftig gebraten, aufgetragen.

3. Sie halten sich nirgend auf als im Wald, und zwar höchstens auf den Bäumen; und ernähren sich mit Mistel-Beeren, daher sie auch ihren Nahmen haben. Zur Zeiten fallen sie auf die Felder und Wiesen hinaus, um daselbsten Würme zu suchen.

4. Sie brüten des Jahrs zweymahl, und das erste mahl gleich im Mertzen, machen ihr Nest sehr hoch auf die Bäumen, und haben meistens vier oder fünff Junge.

5. Ihr Gesang, so sie nur im Frühling hören lassen, ist sehr lieblich. Wann man sie aus dem Nest nimmt, und zu Hauß aufziehet, so werden sie so zahm, daß sie auch auf der Hand singen.

6. Der sogenannte Mistler-Stich gehet um Allerheiligen an, und währet den gantzen November durch.

7. Dieser Mistler-Stich ist also beschaffen. Ein jeder Mistler, weil er im Winter keine Würme mehr finden kan, erwählt ihm einen gewissen Baum, auf welchen Misteln wachsen, und leidet durchaus keinen andern Mistler auf diesem; Dahero hanget man in einem Vogel-Häußlein einen zahmen Mistler an denselbigen Baum, und stecket Leim-Ruthlein oder spitzige Sachen herum. Wann nun der wilde Mistler den zahmen siehet, stosset er gantz blind vor Zorn auf ihn, und erstichet sich, oder klebet sich an die Leim-Ruthlein. Und auf solche Art

kan

kan man in einem Tag mehr als zwantzig fangen.

XXXI. Capitel.

Von den Drosseln.

1. Drossel ist eine Art von Krammets-Vögeln. Sie ist etwas kleiner, als der Schnerr. Es gibt zweyerley Drossel: nemlich die Zipp-Drossel, so man auch Sommer-Drossel heisset; und Wein-Drossel, so man auch Winter-Drossel nennet.

2. Beyde diese Drossel seynd ein gutes und gesundes Essen; doch seynd die Wein Drossel besser; Weilen sie einen sonderlich angenehmen Geschmack haben, und wegen ihrer Güte von vielen vor das allerbeste Wildpret geachtet werden; absonderlich wann sie gebraten werden.

3. Die Zipp-Drossel haben auf beyden Seiten unter den Flügeln gelbe Federn, und singen wohl. Die Wein-Drossel haben daselbst bräunlich oder röthliche Federn, singen aber nicht also.

4. Die Wein-Drossel sollen sich, wie Arn. Villanovanus sagt, an den Weinbeeren rauschig fressen, also, daß man sie leicht fangen könne.

5. Ihr Fleisch ist gegen Allerheiligen am besten; und solches kan von den Krammets-Vögeln, und Schnerren auch gesagt werden.

XXXII. Capitel.

Von den Lerchen.

1. Lerch ist ein bekannter Vogel. Es giebt zweyerley, nemlich der Feld-Lerch, und der Heyd-Lerch. Beyde singen schön, der Heid-Lerch Beyde singen schön, der Heid-Lerch aber anmüthiger.

2. Der Feld-Lerch und Krammets-Vogel seynd unter andern Vögeln am gesündesten; absonderlich seynd sie gesund denen, die an Sand und Grieß leiden; Dahero das Sprichwort kommt: Turdus & alauda sunt Nephriticorum solatia.

3. Die Feld-Lerchen seynd die erste unter den Vögeln, die im Frühling wider kommen, also, daß wann um Liechtmeß schönes Wetter einfallet, in wenig Tagen das Feld mit Lerchen bedecket ist, welche nach dem Winter mit ihrem lieblichen Gesang die Menschen gleichsam wider lebendig machen.

4 Sie brüten meistens im Getraid; daher sie Feld-Lerchen heissen; und haben den Sommer durch mehrentheils dreymahl Junge.

5. Sie ziehen alle Herbst, wie andere Vögel hinweg, und zwar am meisten um Michaeli, in einer so unglaublichen Menge, daß sie öfters gantze Felder bedecken, bis sie sich endlich nach und nach verliehren.

6. Wann man einen jungen Feld-Lerchen,

der vom Nest aufgezogen, zu einem im Herbst gefangenen Heid-Lerchen thut, jedoch einen jeglichen in ein besonders Häußlein, so wird der Feld-Lerch das Gesang des Heid-Lerchen lehrnen.

7 Die Feld-Lerchen werden meistens im September gegen dem Abend, mit Lerchen-Gärnlein gefangen. Man steckt nemlich dieselbe um die Felder wo sich Lerchen aufhalten. Alsdann bindet man einen lebendigen, oder aus Holtz gemachten Hachten an eine lange Stange, und treibet mit solchem die Lerchen langsam in das Steck-Garn. Auf solche Art kan man mit Lust eine Menge derselben fangen.

XXXIII. Capitel.

Von den Wachteln.

1. Wachtel siehet fast einem Lerchen gleich, ausser daß dieselbe grösser ist.

2. Das Fleisch von den Wachtlen, haben die Alten vor ungesund und schädlich gehalten; wie dann Plinius vorgiebt, daß sie Gifft fressen, und die hinfallende Sucht haben; Dahero die jenigen, die Wachtel-Fleisch essen, Convulsiones oder Zucken in den Musculis bekommen sollen.

3. Einige geben auch vor, daß das Wachtel-Fleisch, wann mans öffters isset, das Gicht,

Schwindel, und Glieder-Sucht verursachet; ist aber ein leere Einbildung.

4. Das Wachtelfleisch ist ein sehr niedliche und gesunde Speiß, doch aber nicht so zart und gesund, als wie der Lerchen ihres; dann da die Lerchen gar vielfältig in dem Lufft schweben, die Wachtel aber meistens auf der Erden bleiben, so kan auch das Wachtel-Fleisch nicht so zart seyn, folglich auch keinen so guten Nahrungs-Safft geben.

5. Das Wachtel-Männlein ist gantz unkeusch, und wird auch durch sein Unkeuschheit gefangen. Wann es dem Weiblein zur Unlauterkeit locket da muß man gleich ein klein grünes Strick-Gärnlein aufrichten und ihme mit einem Wachtel-Pfeiffelein antworten. Das Wachtel Männlein vermeynet alsdann, es seye des Weibleins Stimm, gehet dahero dem Ruff nach, kommt ins Garn, und fanget sich selbst.

6. Die Wachtel haben einen König, der ihr Führer ist, wann sie hinweg fliegen. Dieser führet sie im Herbst über das Meer an ein Ort, da sie Nahrung finden, und gute Aufenthaltung haben

7. Sie kommen erst im May zu uns, und seynd von solcher Zeit an, bis in den August, am besten mit den Steck-Gärnlein, oder mit Wachtel-Hunden zu fangen.

XXXIV. Capitel.

Von den Emmerlingen.

1. Emmerling ist ein bekannter kleiner Vogel, und dessen Bauch so schön gelb, daß man ihn wohl unter die schöne Vögel zehlen darff.

2. Diese Vögel seynd wohl würdig, daß man sie auch auf die Tafel trage; indeme ihr Fleisch eines süssen und angenehmen Geschmacks ist, und gegen den Winter sonderlich fett; dahero nennet man sie Winter-Lerchen.

3. Sie bleiben im Winter bey uns, und wann sie auf dem mit Schnee bedeckten Feld nichts zu fressen antreffen, so begeben sie sich in die Höfe vor den Scheuren, wo gedroschen wird, und auf die Mist-Hauffen

4 Wann ein Emmerling zu einem Canarien-Vogel gethan wird, so bekommt man solche Bastarte, deren Gesang dem Gesang der besten Canarien-Vögeln nichts nachgiebet.

XXXV. Capitel.

Von den Wasser-Hennlen.

1. Wasser-Hennl, oder Taucherl ist ein Wasser-Vogel, welchen man vor eine Bastart-Art von Enten haltet.

2. Diese Vögel haben ein schwartzes und hartes Fleisch, welches nicht leicht zu verdauen ist,

und weilen sie einen Mooßlichten Geschmack haben, so taugen sie nicht wohl zu essen. Man kan ihnen aber diesen Geschmack benehmen mit Essig, und Zwiebel.

3 Wann man sie rupffen will, halten die Federn ungemein hart, so man sie aber etliche mahl, in kalt Wasser tauchet, lassen sie sich eher ausrauffen; im heissen Wasser aber werden sie noch härter.

4. Sie seynd sehr hart zu schiessen; massen sie, so bald sie nur das Feuer vom Zündkraut sehen, so schnell unter das Wasser schlieffen, daß der Schuß ohnfehlbar verlohren ist. Wann auch gleich bisweilen ein Taucherl geschossen wird, und er nicht gleich todt ist, so fahret er doch unter das Wasser, ergreifft den Schilff mit dem Schnabel, und stirbt also im Wasser.

5. Sie ernähren sich mit allerhand Wasser-Gewürme, und ziehen, wie andere Vögel, zur Herbstzeit weg; doch findet man derselben öffters noch zur Winterszeit auf denen offenen Flüssen.

6. Ihre Brut bestehet meistens in sechs Jungen, welche die Alten gleich mit auf das Wasser führen, und sie mit Wasser-Gewürme und kleinen Wurtzeln ätzen.

XXXVI. Capitel.

Von den Fisch-Ottern.

1. Fisch-Otter ist ein vierfüssiges Thier, welches fast dem Biber gleich, und sich theils im Wasser, theils auf dem Land aufhaltet.

2. Ihr Fleisch ist zähe, und ungesund; wann es aber mit Zwiebel und andern Gewürtz wohl zubereithet wird, so kan es für etwas delicates geessen werden. Die Religiosen, denen sonst kein Fleisch zu essen erlaubt ist, essen solches, gleich dem Biber, mit Appetit.

3. Die Fisch-Ottern thun grossen Schaden in den Fisch-Wässern. Sie greiffen nur die schönste und beste Fische an, beissen mehr todt, als sie fressen können; und dieses thun sie zu Nachts.

4. Sie fressen die Krebse vor allen am liebsten, und zwar mit Scheeren und Schaalen, und allem, was daran ist, welches die Losung ausweiset, so dieselbe gern auf die in denen Krebs-Bächen befindliche Steine zu legen pflegen.

5. Sie wohnen in hohlen Ufern und hohlen Stöcken, und ruffen zu Nachts einander zusammen mit einem solchen lauten Pfiff, nicht anderst, als wie ein Mensch zu pfeiffen pfleget.

6. Im May setzen sie ihre Jungen, gemeiniglich drey bis viere, welche neun Täg blind

liegen,

liegen, ehe sie sehen können, und werden von den Alten gesäuget, bis sie vier bis fünff Wochen alt worden. Wann sie zwey Jahr alt, so seynd sie schon bey ihrer vollkommenen Grösse.

7. Sie werden mit Hunden, so man Otter-Hund nennet, gehetzet, geschossen, oder mit Fisch-Otter-Netzen gefangen. Mit Leg-Büchsen kan man sie auch bekommen. Man muß aber die Leute zuvor warnen, daß sie nicht hingehen, wo diese Büchse liege, damit kein Unglück geschehe.

8. Aus ihrem Balg macht man schöne Peltz-Hauben, wie auch Strümpffe, welche die Podagraische Schmertzen trefflich linderen.

9. Der aufgelegte Balg ist gut für den Schlag, Schwindel und Haupt-Schmertzen.

10. Aus ihren Haaren macht man überaus schöne Hüte, welche vor weit besser, als Castor-Hüte, gehalten werden.

11. Die im Backofen gedörrte Leber gepülvert, und eingenohmen, vertreibet die rothe Ruhr.

(o)

Drit-

Dritter Theil.

Von den Fisch-Speisen insgemein.

1. Nach denen Fleisch-Speisen bedienet man sich vielfältig der Fisch-Speisen. Es seynd zwar die meiste Fisch gut zu essen, aber nicht alle gesund, geben auch nicht alle gleich gute Nahrung; haben auch nicht alle zu jederzeit einen guten Geschmack; Zum Exempel: der Karpfe, ist von Ostern bis Pfingsten nicht gar gut, im Herbst aber und das übrige Jahr hindurch ist er desto besser, und so weiters ꝛc. Uberhaupt seynd alle Fisch, wann sie Laichen ungeschmackt und ungesund.

2. Die Fisch, so sich in fliessenden, steinigten und harten Wässern aufhalten, seynd besser und gesünder, als die jenige, so in weichen, sumpffigen oder gesaltzenen Wassern wohnen.

3. Die Fisch-Speisen geben zwar nicht so viel Nahrung; als die Fleisch-Speisen, doch ersättigen dieselbe eben so wohl, und beschweren auch den Magen nicht so, als wie die Fleisch-

Speisen

Speisen, und weilen die Fisch-Speisen im Magen sich leichtlich auflösen, so können sie nicht leicht schaden.

4. Die jenige Leute, so hitzige, trockene und gallsüchtige Naturen haben, können ohne einigen Schaden die Fisch essen; dann weilen die Fisch kalt und feuchter Natur seynd, so geben sie dergleichen Leuten die beste und gesundeste Nahrung.

5. Die jenige aber, welche einen kalten und schwachen Magen haben, und sonst feuchter und flüßiger Natur seynd, sollen sich von den Fisch-Speisen hüten, oder wenigstens nicht zu viel davon essen.

6. Die Fisch-Speisen sollen wohl gewürtzt, und gesaltzen werden; indem dardurch ihre allzufeuchte Natur ziemlicher massen verbessert wird.

3. Die Fisch, welche ein hartes Fleisch haben, müssen mit einem Stücklein Butter gesotten werden, so werden sie sich weich sieden.

8. Es giebt unterschiedliche Fische. Man theilet sie ein in die Meer-Fisch, oder Fische, so in gesaltzenen Wassern wohnen, und in die Fluß-Bach- und Weyher-Fisch, oder solche, die sich in süssen Wassern aufhalten.

9. Die Fluß-Fische seynd besser und gesünder, als die Weyher-Fische, und die Weyher-Fisch, darein Brunnen-Flüsse fliessen, seynd besser, als die andere.

10. Auf den Africanischen Küsten giebt es fliegende Fische, theils kleine, theils grösser als die Hering, welche auf beyden Seiten zarte Häutlein an statt der Flügeln haben. Wann sie nun von Raub-Fischen verfolgt werden, fliegen sie geschwind aus dem Wasser in die Höhe, allwo sie aber von den Raub-Vögeln aufgefangen und gefressen werden. Dahero sie vielmahls, wann sie sich nirgends sicher sehen, auf die Schiff fliegen und denen Seefahrenden zu einer guten Speiß werden.

11. Bey der Stadt Beja in Portugall ist ein See, Lagi di Beja genannt, in welchem lauter schwartze Fische, Turtures genannt gefangen werden.

12. Am Ufer zu Ancona einer Stadt in Welschland, werden bisweilen grosse Stein von 50. und mehr Pfunden, aus dem Meer gezogen, darinn wann man sie mit Hämmern zerschlaget, mehr als 20. delicate lebendige Fischlein zu finden seynd.

13. In der Gegend Solothurn in der Schweitz findet man auf den Feldern Schalen-Fisch, welche in den Schalen eingeschlossner liegen. Auf den höchsten Gipffeln der Alp-Gebürg bey Verona einer Stadt in Welschland, trifft man auch nicht wenig Schalen-Fisch an Wie aber solche Fisch auf die hohe Berg kommen, ist schwer zu ergründen. Einige meynen sie seyen von dem allgemeinen Sünd-Fluß überblieben.

I. Capitel.

Von den Karpffen.

1. Karpff ist ein bekannter Fisch. Es gibt Flußkarpffen, Seekarpffen und Weyherkarpffen.

2. Die Fluß- oder Strommkarpffen seynd vor allen die geschmackteste und gesündeste. Nach diesen kommen die Weyherkarpffen, darein frisches Wasser lauffet. Die Seekarpffen, so in stehenden See sich aufhalten, seynd von den guten auszuschliessen, weilen sie meistens eines faulen, moderigten und morastigen Geschmacks seynd.

3. Die mittelmässige Karpffen, etwann von zwey bis vier Pfunden, seynd zum essen die besten; sonderlich wann sie recht zugerichtet; und mit ein paar Gläßlein Wein begleitet werden.

4. Die Karpffen seynd zwar nicht so gesund, als die Hechte und Persich, doch können sie eben auch einem gesunden Magen nicht schaden, sonderlich wann man nöthiges Saltz Gewürtz, Wein oder Essig darzu thut als wordurch die überflüssige Feuchtigkeit und Schleimigkeit verbessert und verzehret wird.

5. Die blau- abgesottene Karpffen seynd besser und gesünder, als die gebackene, weil man den gebackenen daß so nöthige Gewürtz nicht sattsam beybringen kan. Das beste am Karpffen ist der Kopff, am Hechten

aber

aber der Schweif; dahero sagt man: Carpio à capite, Lupus à cauda.

6. Krancken Leuten dienen die Karpffen nicht, und auch nicht allzu übermässig den Gesunden; weil dadurch der Magen leichtlich erkältet wird, und man also gar leicht ein Fieber daran essen kan. Absonderlich sollen sich davon hüten, die zum Stein und Colic geneigt seynd.

7. Die Karpffen seynd zwischen Ostern und Pfingsten nicht gar gut, weilen sie um diese Zeit laichen; sonst seynd sie durchs gantze Jahr gut; im Herbst aber am besten.

8. Die gemeine Karpffen, wie man will, sollen fünfftzig, sechzig, ja hundert Jahr alt werden; die Spiegel-Karpffen aber wegen ihrer Zärtlichkeit werden nicht gar alt.

9. Zur Artzney dienet der Karpffen-Stein, welcher, wann er geschabet und davon eingenohmen wird, den Stein im Menschen zermahlet, und abtreibet.

10. Die Karpffen-Gall, wann man die böse Augen darmit schmieret, heilet sie. Man vertreibt auch darmit die Schwaben.

11. Die Fette macht die contracten Glieder wieder gut.

12. Der dreyeckigte Stein am Kinnbacken, wird vor ein Arcanum wider die hinfallende Kranckheit gehalten.

II. Capitel.

Von den Hechten.

1. Hecht ist ein bekannter Fisch. Man nennt ihn einen Raub-Fisch, oder Wasser-Wolff, weil er eben so im Wasser mit denen Fischen, wie der Wolff im Wald mit andern Thieren umgehet. Er verschonet sogar seines Geschlechts nicht, daß man offt junge Hechten in seinem Bauch findet. Die Versich und Schleyen greifft er nicht an.

2. Die Fluß-Hechten seynd besser und gesunder, als die See- und Weyher-Hechten; so seynd auch die Milchner besser, als die Rogner.

3. Der Hecht ist unstrittig ein recht wohlgeschmacktes und gesundes Essen, so wohl zu verdauen ist; dahero er auch denen Krancken zu essen erlaubt wird.

4. Die mittelmässige Hechten seynd zum Essen die beste. Die gar zu grosse Hechten seynd bey weiten so gut nicht; weilen sie ein gar grobes, hartes, und unverdauliches Fleisch haben.

5. Die Hechten-Leber wird vor ein Leckerbißlein gehalten. Dieselbe wird von grossen Hechten in Scheiben geschnitten, und um die Schüssel, darinn der Hecht aufgetragen wird, auf dem Rand herum gelegt.

6. Die Hechten laichen im Mertz und April. Etliche laichen früher, als im Februario.

Wann

Wann aber der Hecht zwey Jahr alt ist, so soll er nimmermehr laichen.

7. Der Hecht ist das gantze Jahr hindurch zum essen gut, im August aber ist er am besten.

8. Die Hechten werden ansehnlich groß, starck und alt, wann sie anderst fried haben. Bey Wollin in Pommern ist im Jahr 1525. ein Hecht gefangen worden, der ware schneeweiß, mehr als zwey Ellen lang, und ein halbe Ellen breit.

9. Im See zu Heilbronn wurde im Jahr 1497. ein Hecht gefangen, der ware 350. Pfund schwer, und 267. Jahr alt. Diesen hat Kayser Friederich der II. im Jahr 1230. in dieses Wasser eingesetzt, wie man aus der Schrifft des angehängten kupffernen Ring ersehen. Solchen Hechten hat man hernach dem damahligen Churfürsten zu Heydelberg überschicket.

10. Zur Artzney dienen die zu Pulver gestossene Hechten-Zähne wider das Seitenstechen; weil sie das gestockte Geblüt auflösen, und das Acidum oder Säure des Magens benehmen.

11. Die Hechten-Zähn helffen in Stein, Sand und Grieß.

12. Die Creutzbeinlein, so man im Kopff findet, zu Pulver gestossen und eingenommen, sollen wider die hinfallende Kranckheit, und Kinder-Fraiß dienlich seyn.

13. Die Hechten-Gall vertreibet die Augen-

14. Hechten-Hertz geessen, soll für das Fieber helffen.

15. Die Fette auf die Brust und Fußsohlen warm gestrichen, vertreibt die Husten.

16. Den Hechten-Rogen pflegt man nicht zu essen, weil er vieles Speyen macht.

III. Capitel.

Von den Barmen.

1. Barm ist ein bekannter Fluß-Fisch. Er hat den Nahmen her von seinem Bart, und wird unter die Raub-Fische gezehlet; weil er alles, was er zwingen kan, verschlinget, auch so gar seines eigenen Geschlechts nicht verschonet.

2. Der Barm ist ein wohlschmeckendes gesundes Essen, und hat fast gleichen Geschmack mit dem Hechten, nur daß sein Fleisch um vieles weicher ist.

3. Am Barm ist das beste das Maul, welches gar fleischigt ist; und wird von einigen für ein Delicatesse gehalten; ist auch in der That nicht zu verachten, wann zumahl der Fisch wohl groß ist.

4. Der Barm lasset sich zurichten, wie der Hecht. Mit Wein-Essig blau-abgesotten, ist er am besten.

5. Den Barm-Rogen isset man nicht; dann

er

er macht den Durchlauff, Grimmen und Speyen, wie der Rogen des Hechten; darum wirfft man ihn gewöhnlich weg.

6. Wann der Barm laichet, so ist er niemahls gesund. Er laichet aber gegen das Ende des Mertzens. Die übrige Zeit hindurch ist er allzeit gut; im September aber ist er am besten, dann um diese Zeit ist er am fettesten

7. Der Barm haltet sich meistens in Flüssen auf, und versteckt sich unter die grossen Steinen, oder Baum-Wurtzeln oder wühlet mit dem Maul Löcher in die Erde, oder in den Schlaum, um sich darein zu verbergen.

8. In Seen stehet der Barm nicht so wohl, ist auch nicht so gesund, als in Flüssen, in Weyhern aber gar nicht.

IV. Capitel.

Von den Perschen.

1. Persch ist ein bekannter Fisch, und gehöret unter die Raub-Fische; indeme er alles frisset, was er bezwingen kan. Wann andere grosse Raub-Fisch über ihn kommen, so wehret er sich trefflich mit seinen Stacheln, die er oben auf dem Rucken hat.

2. Der Persch ist ein gutes und recht gesundes Essen, so, daß er auch krancken Leuten und Sechswochnerinen zu essen erlaubt wird. Er kommt mit dem Hechten der Güte nach,

zimlich übereins; gibt auch dem Menschen gute Nahrung, dieweil er in Blut verwandelt wird.

3. Der Bersch-Rogen ist gut, und tauget gar wohl zum Essen.

4. Dieser Fisch wird wegen seiner Rauberey in keinen Karpffen-Weyher gethan; weil er, wie der Hecht, grossen Schaden darinn thut; wann er aber allein in einem Weyher ist, so bezahlet er, indem er sich starck vermehret, die Mühe schon, die man auf ihn wendet.

5. Er laichet im Mertzen oder April mit andern Fischen.

6. Man fangt ihn, wie andere Fische, mit Reussen und Netz, oder Garn-Säcken, auch mit Angeln, wo Krebs oder Weiß-Fische angehänget seynd; doch muß vorn an das Angel-Eisel ein kleines Kettlein gemacht werden, damit er es nicht abbeissen könne.

V. Capitel.

Von den Schleyen.

1. Schleye ist ein Fisch ohne Schüppen, der sich gern in morastigen und sümpffigen Wassern anfhaltet.

2. Dieser Fisch hat fast gleiches Fleisch mit dem Karpffen, nur ist er viel schleimigter, und muß dahero zum Gebrauch zuvor von seinem Schleim wohl gereiniget werden.

3. Obschon dieser Fisch schleimigt ist, so ist

er

er doch darum nicht so schlimm, als ihn einige ausschreyen; indem er einen vortrefflichen Geschmack hat; er muß aber einem erfahrnen Koch unter die Hände kommen.

4. Diesen schleimigten Fisch kan man hart und wohlschmeckend machen, wann er mit Gewürtz wohl versehen, und in einem zugedeckten Stollhafen auf gelinden Kohl-Feuer wohl verdämpffet wird; dann dadurch wird all seine schädliche und schleimichte Feuchtigkeit verzehret.

5. Er frisset nichts als Schlamm und kleine Würmlein, die im Schlamm und Moder wachsen.

6. Daß die Schleyen, wie einige vorgeben, nicht laichen sollen, sondern vom Schlamm gezeuget werden, ist falsch; dann sie laichen des Jahrs zweymahl, als im Mertzen, und im Junio.

7. Die Schleyen thut man gern in die Karpffen-Weyher, darinn viel Schlamm ist, damit sie denen Karpffen einen Weeg durch den Schlamm machen, daß sie durchgehen können.

8. Zur Artzney tauget die Schleyen-Gall. Wann man sie in die üble Ohren thut, so bringt sie das verlohrne Gehör wieder.

9. Ein lebendige Schley auf die Brust eines Menschen gebunden, und darauf sterben lassen, heilet die Gelbsucht.

10. Ein lebendige Schley auf den Nabel gebunden, bis er stirbt, vertreibet die Haupt- und Gelenck-Schmertzen.

VI. Capitel.

Von den Brachsen.

1. Brachs ist ein Fisch, der fast einem Karpffen gleich siehet, ausser, daß er breit und dünn ist; dahero er auch von einigen ein breiter Karpff genennt wird.

2. Sein Fleisch ist zwar etwas weich, doch dabey trocken, und wohlschmeckend, und ist allezeit besser gebraten, als gesotten.

3. Die Brachsen haben kleine Köpffe und vier Floß-Federn, nemlich zwey an den Ohren, und zwey mitten am Bauch.

4. Sie halten sich gern auf in langsam fliessenden Wässern, und ernähren sich von Mergel und schleimichter Erden im Grund, wie auch von den Kräutern, die in seichten Orten wachsen.

5. Man fanget sie sowohl im Sommer, da sie etwas magerer, als im Winter untern Eiß, da sie am fettesten seynd. Sie laichen im April.

VII. Capitel.

Von den Karaüschen.

1. Karausch ist ein Fisch, der an Grösse und Gestalt den jungen Karpffen gleichet, ausser,

ser, daß er von Leib etwas breiter und weißlichter ist.

2. Er hat ein hartes, wohlgeschmacktes und recht gesundes Fleisch, welches ein gute Nahrung giebt. Man will, daß er gesünder seye, als ein Karpff.

3. Er tauget, els ein gutes Gericht, zum Sieden und zum braten; doch ist er allezeit besser gebraten oder gebacken, als gesotten.

4 Die Karauschen setzet man nicht gern in die Karpffen-Weyher; weil sie gar zu sehr überhand nehmen, und auch mit ihrer Geschwindigkeit denen Karpffen die Weyde entziehen.

5. Sie laichen gemeiniglich im May und Junio.

VIII. Capitel.

Von den Grundeln, und Kreßlingen.

1. Grundel ist ein bekannte Art kleiner Fischlein, so sich hauffenweiß im Grund eines steinigten und sandigen Wassers aufhalten, deßwegen sie Grundel genennt werden.

2 Sie haben ein delicates, zartes und gesundes Fleisch, so einen guten Nahrungs-Safft gibt, und leicht zu verdauen ist; dahero solche Fischlein auch denen Krancken gar wohl erlaubt werden können.

3. Man kan sie, also zu reden, mit Haut und Haar essen; und sollen sich deren absonderlich

derlich bedienen die jenige, welche Nieren- und Stein-Beschwerung haben; weilen solche ein sonderbare Krafft besitzen, die Nieren und Blasen zu reinigen, und den Sand abzutreiben.

4. Sie taugen zum backen und sieden; einige essen dieselbe lieber, in Wein-Essig gesotten, als gebacken. Gewißlich wann sie einem geschickten Koch unter die Händ kommen, der sie auf behörige Art zuzurichten weiß, so darff man wohl sagen, daß sie allen andern Fischen vorzuziehen seyen.

5. Weil sie etwas bitter schmecken, pfleget man, wann sie im sieden seynd, eine Hand voll Neschein zu nehmen, und solche darmit abzuschaumen, wordurch ihnen die Bitterkeit benohmen wird.

6. Sie seynd durch das gantze Jahr gut, ausser im Mertzen, wann ihre Laichzeit angehet.

7. Die Kreßlingen geben den Grundeln nicht viel nach; dann sie sich eben in dergleichen Wässern aufhalten, und ein zartes und gesundes Fleisch besitzen, so ein gute Nahrung giebt, und leicht zu verdauen ist; dahero solche auch denen Krancken nicht schädlich seyn können.

IX. Capitel.

Von den Weißfischen.

1. Unter die gemeine Fische werden gezehlet die Weiß-Fische, die Lauben, die Naasen,

sen, die Roth-Augen ꝛc. Sie werden alle insgemein Weiß-Fische genennt; weilen sie Silberweisse Schuppen haben.

2. Die Weißfisch haben gar ein weiches und grätiges Fleisch, und geben wenig Nahrung; dahero kommen sie nicht leicht auf vornehme Tafel, sondern seynd meistens ein Speiß gemeiner Leuten. Darum heisst man sie spottweiß Schneider-Fische.

3. Laube ist ein schmaler Fisch, so groß, als ein Roth-Augen. Hat eben auch ein gar weiches Fleisch; dahero wird er auch nicht auf vornehme Tafel gesetzet.

4. Naase hat auch ein weisses und weiches Fleisch, daß sich eben auf vornehme Tafel nicht schicket, und kan man sich leicht ein Fieber daran essen.

5. Roth-Augen ist unter den vorgehenden Fischen der beste; dann er hat ein etwas härters und wohlschmeckendes Fleisch, welches auch gesunder ist.

6. Gekocht taugen diese Weißfische nicht viel; gebacken aber seynd sie noch besser und gesünder.

7. Man thut diese Weißfische gern in die Hechten- und Forellen-Weyher, da sie dann solchen Fischen zur Speiß und Nahrung dienen müssen.

X. Capitel.
Von den Rörflingen.

1. Rörfling ist ein bekannter Fisch, so den Aeschen ziemlich gleich kommet.

2. Er wird in den Teichen und Hältern, auch mancher Orten in Stadt- und Schloßgräben zur Zierde gehalten; indeme er sich unter dem Wasser Feuerroth prælentiret.

3. Sein Fleisch ist gelblicht, aber ziemlich grätig, jedoch wohl geschmack zu essen.

4. Wann er gebacken oder gebraten wird, ist er gesünder, als wann er gesotten wird.

5. Man fänget ihn häuffig in Reussen und Garnen, wiewohl er auch sehr gern den Köder an dem Angel anbeisset.

6. Sein Laichzeit ist im Junio.

XI. Capitel.
Von den Rutten.

1. Rutte ist ein bekannter Fisch, der ein schlüpferige glatte Haut hat, und an der Farb dem Aal fast gleich siehet.

2. Dieser Fisch hat ein süsses und zartes Fleisch, welches leichtlich zu verdauen, auch einen guten Nahrungs-Safft abgiebet. Ist also die Rutte gesünder zu essen, als der Aal.

3. Er ist ebenfalls ein Raubfisch, und frisset kleine Fische, auch faules Holtz.

4. Im December ist er am besten zu essen, weil zu solcher Zeit seine Leber am besten und gesundesten seyn soll.

5. Die Rutten haben insgemein grosse Lebern, welche so wohl gesund, als auch delicat zu essen seynd; ja sie seynd weit geschmäckter, als die Hechten-Leber.

6. Sie werden wie die Aale, mit Angeln, Netzen und Reussen gefangen, und in der Küche entweder gesotten, oder mariniret zur Speiß zubereitet.

7. Weil das Rutten-Fleisch etwas hart und süß ist, so muß man die Rutten, wann sie gesotten werden, ziemlich saltzen, und etwas Butter darein werffen.

8. Sie laichen bald nach Weyhnachten, vom Februario an bis in Mertzen.

9. Zur Artzney dienet die Rutten-Leber. Man thut sie in ein Glas, und setzet es Sommers-Zeit an die Sonne, so wird ein gesundes Oel daraus, welches sonderlich den dunckeln und blöden Augen gar nutzlich ist.

XII. Capitel.

Von den Aalen.

1. Aal ist ein bekannter Fisch, der ein schlüpfferige glatte Haut hat, und einer Schlange gleich siehet, mit welcher er auch, wie einige berichten laichen solle.

2. Die Alten haben den Aal sehr hoch gehalten; indeme er von einigen eine Königin der Wollüsten, eine Helena der Gastereyen, ein Abgott der Egyptier ꝛc. genennt worden.

3. Der Aal hat ein weiches und schleimichtes Fleisch; gibt also nicht allein ein klebiche und schleimiche Nahrung, sondern macht auch Verstopffungen; und deßwegen diejenige, so mit dem Fieber, Stein, Podagra behafftet seynd, dasselbe meiden sollen.

4. Gesotten taugt dieser Fisch zum Essen nicht viel; will man ihn aber sieden, so muß er mit Saltz und Gewürtz wohl versehen werden.

5. Gebraten ist dieser Fisch besser, und wann er mit Salbey wohl durchspicket, oder mit Reb-Laub umleget wird, so ist er eben auch so ungesund nicht.

6. Man soll niemahls von dem Aal zu viel essen; wann man aber ein mehrers isset, soll man allezeit ein gutes Glas Wein darauf trincken; dann, weil dieser Fisch ungemein fett ist, sich auch in seiner eigenen Fette brätet, so kan man leichtlich ein Fieber daran essen.

7. Die Aalen halten sich in Flüssen und Seen auf, und fressen Schlamm und Moder, wie auch Krebse. Sie fressen auch gern Erbsen, und werden davon sehr fett.

8. Man fänget sie auf vielerley Weis, in den kleinen Bächen fangt man sie mit den so genannten Aal-Korben.

9. An dem Jütländischen Gestad fangt man in grossen Reussen, welche zwischen verzäunte Pfähl geleget seynd, und zwar öffters 100. Stuck in einer Reusse, worunter theils so dick, als ein Manns-Arm.

10. Wo man viel fanget, da werden sie getrocknet, eingesaltzen oder geräuchert, und bey Stücken und Tonnen voll verkauffet. Absonderlich geschiehet darmit in den See-Städten ein grosser Handel.

11. Zwey Meilen weit von der Stadt Malta ist ein Brunn, welcher ein unglaubliche Menge Aale hervor bringet, die aber so schneidende Zähne haben, daß sie mit gewöhnlichen Netzen und Garnen nicht wohl zu fangen seynd; indeme sie dieselbige abbeissen.

12. In dem Fluß Oder von Schwed bis Stettin werden sie häuffig gefangen, und vom April bis Juni seynd sie am besten.

13. Ihr Blut soll den Augen höchst schädlich seyn, so gar, daß ein Mensch, wann ihm etwas davon in die Augen kommt, wo nicht gar, doch auf etliche Wochen blind werden kan, daher der jenige, so dieselbe aufschneidet, sich deßwegen wohl vorzusehen hat.

14. Die Fette wird als ein gute Artzney vor das Gehör angepriesen.

15. Die abgezogene und gedörrte Haut (wann sie in kosend aufgekocht, und erweichet worden) warm übergelegt, dienet trefflich den verstauchten Gliedern,

XIII. Capitel.

Von den Forellen.

1. Forelle ist ein edler Fisch, welcher mit kleinen rothen und gelben Flecken gesprenget ist, und siehet sonst ziemlich dem Hechten gleich, nur am Kopff und Maul ist er keiner und spitziger.

2. Dieser Fisch hat ein mürbes, zartes und wohlschmeckendes Fleisch, so gar leicht zu verdauen. Es gibt ein gute und gesunde Nahrung; taugt also für gesunde und krancke Leute. Kömt aber nicht viel davon auf gemeine Tafeln.

3. Die Forellen seynd gut im April und May; im Winter aber seynd sie am besten. Die beste seynd, welche man in starcken und felsigten Brunnquellen und fliessenden Wässern fanget.

4. Sie halten sich meistens in klaren und frischen Gewässern auf, und können ausser dem Wasser nicht lang dauren; dahero müssen sie frisch verspeiset werden. Man kan sie gleich mit Saltz und Wasser absieden, und mit Wein-Essig begiessen.

5. Weil die Forellen auch Raub-Fische seynd, so muß man sie mit kleinen Fischen versehen, oder Laich-Karpffen in ihre Weyher einsetzen, daß sie von deren Brut ihre Nahrung bekommen.

6. Die See-Forellen, welche zu Zeiten vier-

bis

bis fünff-pfündig werden, ingleichen die Weyher-Forellen laichen erst im November; die Fluß- und Bach-Forellen aber im September schon.

7. Die Fluß-Forellen fangt man mit Angeln und Reussen. Wann es regnet, oder die Sonne heiß scheinet, so beissen sie gern an. Zum Köder dienen die Regen-Würmen in Rinds-Blut geweicht, oder die jenige Würmen, welche in demjenigen altverfaulten Holtz seynd, so man in dem Forellen-Wasser findet

8. Die Forellen fressen auch Fleisch, Frösch, kleine Fischlein und Fliegen.

XIV. Capitel.

Von den Lachs-Forellen.

1. Lachs-Forelle ist ein Mittel-Gattung zwischen dem Lachs, und der Forelle. Sie ist grösser als die Forelle, und kleiner als der Lachs. Hat rothe Flecklein auf der Haut.

2. Sein Fleisch ist fett und röthlich wie des Lachsen, jedoch zärter, sonst ist es demselben an der Güte und Geschmack allerdings zu vergleichen.

3. Die Lachs-Forelle wird vor allen Forellen am meisten æstimiret; dahero kommen sie nur auf vornehme Tafel.

4. Sie halten sich gern auf in den Seen, wordurch ein Fluß lauffet, dergleichen in der

Marck bey Neuwedel und bey Zehdenick zu finden.

5. In dem Genffer-See wird eine Menge Lachs-Forellen gefangen, deren einige über anderthalbe Ellen lang, und bey viertzig Pfund schwer seynd. Als Kuchelmeister habe ich vor Zeiten zu Ensdorff in dem Fluß Vils ein Lachs-Forelle mit dem Fisch Garn gefangen, so bey fünff Pfund schwer ware, wie aber dieser Fisch in die Vils, welche dergleichen Fische nicht führet, kommen seye, weiß ich nicht zu sagen.

6. Dieser Fisch streichet im November, und wird von Michaeli bis Weyhnachten mit Wathen und Setz-Garnen gefangen.

7. Er muß gleich denen Forellen. frisch verspeiset werden; man kan ihn am besten mit Saltz und Wasser sieden, und mit Wein-Essig begiessen, oder mit einer Weinbrühe machen.

XV. Capitel:
Von den Aschen.

1. Asch ist ein auf den Seiten Aschenfärbiger Fisch; darum er auch Asch genennt wird. Er kommt in allen Stücken mit den Forellen übereins.

2. Sein Fleisch ist weiß und fest, doch dabey mürb ohne Zähigkeit, und hat einen angenehmen Kräuter-Geschmack, als wie der Thymian; dahero wird dieser Fisch auf latei-

nisch

nisch Thymalus genennt. Er wird von einigen wegen seines angenehmen Geschmacks denen Forellen vorgezogen.

3. Dieser Fisch gibt dem Magen ein angenehme und gesunde Nahrung; und dahero wird er den Krancken zu essen erlaubet. Er ist nach seiner Laichzeit gut bis in den Herbst, ja Gesnerus haltet ihn zu jederzeit des Jahrs vor gut und gesund.

4. Er haltet sich gern in frischen Wässern auf, die in felsicht- oder steinigten Oertern entspringen.

5. Insgemein seynd diese Fische ein halbe Ellen und darüber lang, ja sie werden bisweilen einer Ellen lang.

6. Man fanget sie mit Angeln, Reussen und Garnen, besonders im May, da sie ihren Strich haben.

7. Sie fressen Würmen, Fliegen, und Wasser-Mücken.

8. Zur Artzney dienet das Aschen-Schmaltz. Man soll solches im May in ein Glas thun, an der Sonne destilliren, und aufheben Es dienet sehr wohl für die Dunckelheit der Augen, und löschet den Brand, er seye vom Feuer oder von heissem Wasser.

XVI. Capitel.

Von den Lachsen.

1. Lachs oder Salm ist ein Piscis anadromus, oder zuruck gehender Fisch, und der edelste und köstlichste unter den Fischen. Im Herbst und Winter nennt man ihn Lachs, im Frühling aber, und Sommer Salm.

2. Sein Fleisch ist röthlicht, feist und wohlschmeckend, dem Magen bequem und nahrhafft, aber etwas hart zu verdauen; dahero es für schwache und krancke Leute nicht dienet. Wann es aber in einen guten Magen kommet, so gibt es ein reichliche Nahrung.

3. Man soll niemahls viel davon essen; dann wann man dessen zu viel davon geniesset, so erwecket man mit seiner Fettigkeit einen Eckel, darauf zuweilen ein Fieber folget.

4. Die junge Lächslein, so etwann nur einer Spannen lang, werden vor delicat und gesund gehalten; hingegen sollen die gesaltzene, und geräucherte Lachse desto ungesunder seyn, sonderlich denen, die einen schwachen Magen haben

5. Die Lachs wohnen im Meer; Gegen den Winter aber gehen sie aus dem Meer in die süsse Wässer und Ströme, damit sie laichen können. Durch dieses Austretten verliehren sie ihren rohen Meer-Geschmack, und seynd im May bis um Johannis am besten zu essen.

6. Sie

6. Sie werdem ziemlich groß, so, daß sie zwantzig, dreyßig, auch wohl bisweilen viertzig Pfund schwer gefangen werden.

7. Diese Fische werden auch eingesaltzen, und geräuchert. Die eingesaltzene kommen aus Moscau, Schweden, Finnland, und der Orten. Die geräucherte kommen aus Pommern.

XVII. Capitel.

Von den Stören.

1. Stör ist ein Fisch, der einen spitzigen Schnabel, und ein kleines Maul hat; aber ohne Zähne, daß er also seine Speiß vielmehr saugen, als fressen muß.

2. Sein Fleisch ist weiß, gelind, dem Mund lieblich, und dem Magen angenehm, und gibt ein gute Nahrung. Seine Fette aber ist in etwas dem Magen schädlich.

3. Er wird entweders Stückweiß gebraten, oder mit einer Senff- oder Butter-Brühe zugerichtet, oder in Pastetten eingeschlagen; man siedet ihn auch ab, und leget ihn trocken auf ein Serviet.

4. Er ist, gleichwie der Lachs, ein Piscis anadromus, oder zuruck gehender Fisch, der zwar im Meer wohnet, aber aus demselben in die grosse Ström übergehet, als in die Donau, den Rhein, die Elbe, die Oder, Weichsel, und dergleichen.

In Ungarn in der Donau fangt man viel Stören, wie auch bey Astracan in der Wolga, und wird deren Rogen eingesaltzen, und in grosser Menge in Welschland gebracht, welchen die Italiäner mit Essig und Baumöl, oder mit Citronen-Safft zurichten und als ein Delicatesse essen.

XVIII. Capitel.

Von den Haußen.

1. Hausen ist ein grosser Fisch, der fast einem Stör gleich siehet. Er hat ein glatte, weißlichte Haut, ohne Schuppen, Beinen, und Gräten. Uberdiß ist er fett, und hat öffters Speck, wie ein Schwein.

2. Sein Fleisch ist trefflich gut, je frischer, je besser; doch gehöret ein guter Magen, und ein gutes Glas Wein darzu.

3. Der Rogen ist schwärtzlicht, und wann er wird in Essig gesotten und eingemacht, für ein Lecker-Biß ein gehalten.

4. Der Hausenfang fanget an im Mertzen, und währet bis zu Ende des Monats Julii. Im September fangt er wieder an, und währet bis gegen Allerheiligen.

5. Der Hausen, wann er gefangen, laßt sich mit Wein und Milch etliche Täg beym Leben erhalten.

6. Er wird gefangen mit starcken und grossen Fischgarnen, alsdann gleich einem Rind-Vieh aus-

ausgehauen, und also frisch, entweders Pfundweiß, oder gantz verkaufft, oder aber eingesaltzen, und weit verführt.

7. Man fanget die Hausen in Moscau in dem Fluß Wolga, und in Ungarn in der Donau; und seynd sie zuweilen drey bis vier Centner schwer.

8. Im Jahr 1536. ist in der Donau bey dem Benedictiner-Closter Ober-Altaich in der Fasten, ein so grosser Hausen gefangen worden, daß man selben mit vier Pferden auf einen Wagen aus Befelch Ludovici des Hertzogen in Bayern, nach Landshut hat führen müssen.

9. Die sogenannte Hausen-Blasen kommt von der Blasen des Hausen her, und wird häuffig aus Moscau gebracht. Die weisseste ist die beste, doch muß sie sich gern brechen lassen.

10. Aus der Hausen-Blasen wird der stärckeste Leim gemacht, wann man dieselbe klar schneidet, in Brandwein weichet, und über Kohlen durch die Wärme auflöset. Man kan darmit Glas, Porcellan ꝛc. zusamm leimen.

11. Die Hausen-Blase auf frische Wunden gelegt, heilet dieselbe alsbald.

XIX. Capitel.

Von den Stockfischen.

1. Stockfisch ist ein allenthalben bekannter Fisch. Er wird Stockfisch genennt: weil man ihn vor dem Kochen auf einem Stock mürb zu klopffen pfleget.

2. Diese Fische werden unter Norwegen häuffig gefangen, aufgedöret, und über Holland zu uns gebracht.

3. Wann der Stockfisch wohl gewässert, und hernach mit Saltz und Butter wohl zubereitet, und genossen wird, gibt er ein wohlschmeckendes und dauerhafftes Essen ab; taugt aber für einen schwachen Magen nicht, ausser man trincke ein gutes Glas Wein darzu. NB. Den Stockfisch soll man nicht, da er siedet, saltzen, sondern erst, nachdem er allgemach gesotten ist, sonst wird er allzu hart.

4. Den Stockfisch soll man nicht mit einem eisenen Beil oder Axt, sondern mit einem höltzenen Hammer klopffen.

5. In den Mitternächtlichen Ländern macht man Mehl aus den gedörrten Stockfischen, und backt Brod daraus zur täglichen Speiß.

XX. Capitel.

Von den Heringen.

1. Hering ist gar wohl bekannter Fisch, welcher eingesaltzen, aus Holland zu uns kommet.

2. Sein

2. Sein Fleisch ist weiß und zart, so leichtlich zu verdauen, und ist appetitlich zu essen. Zärtliche Leute aber können solche zuvor etwas wässern, und den aufgeschnittenen Rucken mit gestossenen Wachholder-Beeren füllen und also braten.

3. Man kan die Hering auch roh, mit Essig, Baumöhl und Zwibeln oder Aepffeln zurichten; auf soche Weiß schmecken sie dem Mund gar wohl, seynd aber bey weitem nicht so gesund.

4. Weilen sie wegen des vielen Saltzes grossen Durst machen, so soll man sie allezeit vor der ersten Speiß oder Suppe essen, und hernach die andere Speisen darauf essen, so verursachen sie keinen ausserordentlichen Durst.

5. Diese Fischlein fangen die Holländer in dem Nordsee auf den Engelländischen Küsten, in solcher Menge, daß man sie mit dem Netz kaum aufziehen kan. Und sollen sie den Holländern allein über sechs Millionen eintragen, und also mehr, als manchem König sein gantzes Königreich.

6. Die Engelländer, als sie sahen, daß ihnen die Holländer einen so grossen Gewinn vor der Nasen wegfischeten, wollten sie selbst einen Zug auf die Hering thun. Holland aber protestirte darwider, und machte aus dem Heringfang ein Recht oder Servitut. Dal gienge dann der Heringkrieg an, und währete zwey Jahr, binnen welchen die Holländer zwey

Kriegs-Flotten, und bey 2000. Kauffarthey-Schiff verlohren. Hierauf wurde im Jahr 1654. ein Hering-Fried gemacht, worinn doch Holland den alten Hering-Fang behauptet hat.

7. Die Holländische Herings-Fischerey fanget an im Sommer, ohngefehr um das Mittel des Junii, und dauret bey 26. Wochen, und brauchen die Holländer 4000. Fischer-Schiff darzu.

8. Die Hering ernähren sich pur von dem Wasser, daher sie auch so weichlich seynd, und alsobald abstehen, wann sie nur in Lufft kommen; darum thut man ihnen, so bald sie aus dem Wasser kommen, den an sich habenden Kropff hinweg nehmen, und alsdann einsaltzen.

9. Die Kunst Hering einzusaltzen hat erfunden Wilhelm Böckel ein Fischer von Enckhuysen einer Stadt in Holland; und deßwegen nennt man sie Böckel-Hering. Carolus V. der Kayser, welcher ein sonderlicher Liebhaber des Herings gewesen, solle ihm vor diese Erfindung gedancket, und mit seiner Schwester Maria, Königin in Ungarn, einen gesaltzenen Hering auf dessen Grab geessen haben.

10. Auf der Insel Hilgeland im Nordsee, haben sich im Jahr 1530, mehr als zwey tausend Menschen von Herings-Fang ernähret, nachdem sie aber, wie man sagt, einsmahls aus Übermuth einen Hering mit Ruthen gestrichen, seynd selbige allda nach der Zeit gantz ausgeblieben.

XXI. Capitel.

Von den Bricken.

1. Bricke oder Neun-Auge ist ein kleiner Fisch, so nicht unbillig vor eine Art von Lampreten gehalten wird.

2. Die Bricken seynd recht wohlschmeckende Fische gehört aber allezeit ein guter Magen darzu; indem sie sehr unverdaulich seynd, und leichtlich ein Fieber erregen können; dahero bey ihrem Gebrauch ein gutes Glas Wein zu trincken ist.

3. Sie kommen aus Liefland und Pommern, aus dem Mecklenburger- und Lüneburger-Land, auch von Bremen in kleinen Fesslein, gebraten, und in Essig eingelegt zu uns; die Lüneburger und Bremer seynd die beste.

4. Sie halten sich in Flüssen und Strömen auf, und werden allda von Martini an bis Ostern häuffig gefangen.

5. Man pflegt solche gleich aus der Lacke mit ein wenig Pfeffer zu essen; weil sie sonst weiter keiner Zurichtung bedürffen. Man braucht sie auch öffters noch unter Italiänischen Salat, oder in Papier gebraten.

XXII. Capitel.

Von den Blattreissen.

1. Blatteiß ist ein kleiner und dünn-ausgebreiteter Fisch, der ausser dem Ruckgrat keine andere Gräte hat.

2. Sie

2. Sie haben ein etwas hartes und dickes Fleisch, daß zwar ein gute Nahrung giebt, und noch wohl zu verdauen ist; doch gehören sie allezeit nur für gesunde Mägen. Schwächtliche Leute hingegen sollen sich derselben jederzeit enthalten.

3. Sie halten sich meistens im Meer auf, tretten aber gern aus in grosse Meer-Busen wegen des süssen Wassers; darinn sie aber sehr weichlich werden, und nicht so gut bleiben, als die im hohen Meer gefangen werden.

4. Die Holländer fangen sie in grosser Menge, dörren sie an der Sonne, und verschicken sie in die Länder. Man saltzet dieselbe auch ein in Tonnen, wie die Hering.

XXIII. Capitel.

Von den Laperdonen.

1. Laperdon ist ein breiter Raubfisch, der im Meer eben das thut, was der Hecht im süssen Wasser.

2. Er ist von dem Stockfisch gar viel unterschieden, indem sein Fleisch weit zärter, und viel leichter zu verdauen ist; jedoch gehöret ein geschickte Zubereitung darzu; dann wann er zu viel oder aber zu wenig gewässert worden, so beschweret er ebenfalls den Magen, und ist sehr schwer zu verdauen.

3. Man waschet ihn einige mahl sauber aus, wässert ihn ein paar Tag lang, und gibt ihm täglich

täglich zwey mahl frisches Wasser, wäschet ihn zuletzt nochmahlen recht aus, und setzet ihn mit frischem Wasser zum Feuer, doch nicht allzu nahe, daß er nicht siede, sonst wird er hart; dann je länger er bey dem Feuer stehet, ohne daß er siedet, desto besser ist es.

4. Dieser Fisch kommt aus Schottland, sonderlich von der Stadt Aberdon; dann allda wird er meistens in Fässern eingepackt, und zu uns ins Teutschland geschickt.

XXIV. Capitel.

Von den Sardellen.

1. Sardelle ist ein kleines Meer-Fischel mit einem goldfarbnen Kopff, sonst einem Hering fast gleich.

2. Diese Fischlein haben ein weiches und zartes Fleisch, ja zärter als die Häring, und mögen leicht ein wenig Feuer empfinden, so schmelzen selbige. Sie werden meistens zu andern Speisen gemenget, welchen sie auch einen trefflichen Geschmack geben.

3. Im verlohrnen Appetit dienen sie überaus wohl; indem sie solchen gantz besonders stärcken. Man pflegt auch davon einen Salat zu machen, welcher gar wohl schmecket.

4. Sie werden häuffig in dem Mittelländischen Meer, sonderlich um die Insul Sardinien; von welcher sie auch den Nahmen Sar-

dellen haben, gefangen, in kleine Fäßlein eingesaltzen, und alsdann weit und breit verführet.

XXV. Capitel.

Von den Krebsen.

1. Krebs wird unter die Schalenfisch gezehlet, und ist ein Raubfisch; indem er nicht nur Frösche, und Schnecken frisset, sondern auch das Aas und alle todten Cörper angreiffet.

2. Die Krebse zieren den Tisch, und geben ein angenehme Kost. Sie geben auch ein gute Nahrung, reinigen und verflüssen das Geblüt, und führen alle Säure ab; weil sie aber ein hartes Fleisch haben, so muß man sie mit Saltz, Kümmel und Pfeffer wohl versehen.

3. Schwind- und dörrsüchtigen Leuten dienen die Krebse gar wohl; indem sie dieselbe bestens anfeuchten und stärcken, zumahl wann daraus kräfftige Suppen gemacht werden.

4. Sie werden insgemein lebendig aus Saltz-Wasser gesotten, trocken in ein Schüssel gelegt, mit Petersilien-Blättern bestreuet, und also aufgetragen.

5. Verwunderlich ist am Krebs 1. daß er kein Blut habe. 2. Daß er hintrr sich und für sich gehe. 3. Daß er seinen Magen am Kopff, nahe bey den Augen habe. 4. Daß er im sieden roth werde. 5. Daß das Männlein seinen Bart am Schweif, nahe bey dem Leib habe.

6. Die

6. Die mittelmässige Krebse seynd zum Essen die beste; dann das Fleisch der grossen ist hart, der kleinen aber mühsam zu essen

7. Sie nehmen mit dem Mond ab und zu, und seynd absonderlich gut in den Monaten, in welchen kein R. ist; In mensibus, ubi non est R, est bonus cancer; nemlich im Majo. Junio, Julio und Augusto, wiewohl sie in der Weitzenblühe am allerbesten geachtet werden.

8. Die Krebse fangt man auf unterschiedliche Weiß. Man fangt sie mit der Hand in den Löchern, oder mit Reussen und Körben, worein man geschundene Frösch, oder in Hönig geröstete Fischgedärme, oder gebratenes Schaaf-Fleisch leget.

9. Oder man bindet einen geschundenen Frosch an eine Ruthe, oder in ein durchlöchertes Körblein mit einer Stange, steckt es in die Tieffe des Wassers, und lasst es eine Zeit lang darinn; alsdann ziehet man es heraus, so werden die Krebse am Frosch hängen.

10. Einer sagte, er habe einsmahls gekrebset, und eine Menschen-Hand aus dem Krebs-Loch heraus gezogen; er verstunde seine eigene Hand. Ein anderer aber antwortete: Welcher Schelm hat wohl diese Hand hinein geschoben.

11. Man kan die Krebse lang in der Behältnus erhalten, wann man ihnen junge Brenn-Nesseln oder Laub von Bäumen gibt; dieses

thut

thut man auch, wann man sie über Land tragt.

12. Man kan die Krebse in einer Behältnus schön und fett machen. wann man gelbe Ruben hinein wirfft, daß sie davon essen

13. In Moscau gibt es eine Menge Krebse; aber die Moscowitter essen dieselbe nicht, weil es ihre Griechische Religion nicht zulasset.

14. In China gibt es Meer-Krebse, welche, wann sie aus dem Wasser in den Lufft kommen, zu harten Stein werden

15. In Oesterreich giebt es schöne und grosse Krebse, von welchen wann Æsopus etwas gewust hätte er gewiß dahin gezogen wäre, weil er ihretwegen von Rom, so gar in Africa gereiset.

16. In Africa bey Madagascar findet man so grosse Meer-Krebse, daß sie die Menschen mit ihren Scheeren in der Mitte fassen, mit sich in Abgrund des Meers führen, und auffressen.

17. In America oder Neuen Welt gibt es auch so grosse Krebse, welche die Leute angreiffen, und verzehren; wie dann im Jahr 1627. als frische Völcker aus Franckreich in die St. Christophs-Insel um die Abends-Zeit angekommen, in die dreyßig Krancken, die sich allda am Ufer über Nacht aufhielten, von den Krebsen gefressen worden.

18. Die Krebse geben nicht nur ein gute und

gesunde

gesunde Speiß, sondern haben auch in der Artzney einen trefflichen Nutzen; absonderlich die Krebs-Augen; die blaulichten aber, welche von lebendigen Krebsen kommen, seynd besser, als die weissen, welche man den gesottenen ausnimmt.

19. Die Krebs-Augen haben eine versüssende Krafft, dämpffen in dem menschlichen Leib alle unnatürliche Säure, und dahero werden sie, als eines der allergemeinsten Haus-Mittel, wider den Sod, Colic, Stein-Schmertzen, Seitenstechen, hitzige und abwechslende Fieber, mit oder ohne Zusatz anderer Dinge, täglich gebraucht.

20 Krebs-Augen pulverisirt, mit Essig und Bocks-Blut eingenommen, zertheilet das geronnene Blut im Leib.

21. Wann jemanden etwas ins Aug gefallen, der thue ein kleines Krebs-Aeuglein in das Aug zwischen die Augen-Lieder hinein, so nimmt es der Krebs-Stein mit sich heraus.

22. Krebs-Augen pulverisirt, und in die frische Wunden gestreuet, stillet das Bluten derselben

23 Gepülverte Krebs-Augen mit Essig und Saltz vermischet, und alte Schäden darmit bestrichen, heilet sie.

24. Die beste Krebs-Augen kommen zu uns aus der Marck, Pohlen und Moscau.

25. Das Wasser darinn Krebse gesotten

worden, laxiret den Leib, befördert den Urin, und ist denen gesund, die ein Lungen-Geschwör haben.

26. Denen gepülverten Krebs-Schalen wird eben die Krafft; so die Krebs-Augen haben, zugeschrieben. Die junge neue Krebs-Schalen seynd gesünder, als die alten.

XXVI. Capitel.

Von den Schnecken.

1. Schneck ist ein kriechender Wurm, der kein Blut hat, und sein Hauß beständig auf dem Rucken herum tragt.

2. Unter denen Schnecken seynd die besten, die auf den Weinbergen gesammlet wenden; dahero die Oesterreichische und Fränckische Schnecken unter andern den Preis haben.

3. Die Schnecken geben eine harte Kost ab, und schicken sich nicht für schwache Mägen; indeme sie ein kalte und feuchte Natur haben, und schwer zu verdauen seynd. Für schwache und gesunde Mägen aber gehen sie noch an, und geben ein gute Nahrung.

4. Für die schwind- und dörrsüchtige Leute tauget die von Schnecken gemachte Brühe trefflich wohl, indem sie sowohl kühlet als anfeuchtet. Noch besser aber würcket sie, wann gantze Krebse und Kalbsfüsse darunter gekocht werden.

5. Aller

5. Aller Art Schnecken-Häußlein zu Pulver gestossen, ist sehr gut innerlich, die Magen-Säure auszutreiben, und äusserlich, die Zähne zu säubern

6 Man kan die Schnecken zum Vorrath in einem Garten aufbehalten, wann man darinn ein Berglein von Erden, oder ein nicht gar tieffe Gruben machet, und selbe mit einem Wassergraben, oder mit einem Gitter etwas von weiten umgibet, damit die Schnecken nicht heraus können.

7 Die Schnecken werden gut und feist, wann man sie mit Salat-Blättern oder Weitzen-Kleyen speiset; man soll ihnen aber solches nach einem Regen vorschütten.

XXVII. Capitel.

Von den Austern.

1. Austern seynd Meerfische, so mit zwey Schaalen umgeben seynd.

2. Das zarte Fleisch um den Wirbel, ist der beste Theil an diesen Fischen, und wird von den delicaten Mäulern allein geessen.

3. Dem Geschmack nach geben sie eine treffliche Kost ab, seynd aber nicht für jedermann; weilen sie feuchter und kalter Natur seynd, und sich schwerlich verdauen lassen, dahero solche auch ein grobes und schleimichtes Nutriment abgeben. Seynd also nicht unter die gesunde Speisen zu zehlen.

4. Wann man sie roh isset, und mit Citronen-Safft besprenget, so schmecken sie zwar dem Mund gar angenehm, befördern auch auf solche Weiß den Stuhlgang; sie seynd aber doch schon manchem sehr übel bekommen indem einige ein entsetzliches Magenwehe, andere aber ein langwieriges Fieber davon bekommen.

5. Es wollen einige sagen, daß, wann man gleich auf die roh-geessene Austern ein rechtschaffen gutes Glas Wein trincke, sich selbige sogleich verzehren; aber man haltet davor, daß eben durch das allzu viele und hitzige Weintrincken, die also roh-geessene Austern sich nur verhärten. Ein oder das andere Glas Tisch-Wein kan weit besser zu deren Verdauung helffen.

6. Die gebratene Austern seynd weit gesünder zu essen, als die rohe; absonderlich wann sie mit Pfeffer und anderem nöthigen Gewürtz wohl zubereitet worden. Darbey aber ist nöthig, daß man jede Austern mit Citronen-Safft besprenge; dann dardurch wird nicht nur der Geschmack niedlicher gemacht, sondern auch die Verdauung desto besser befördert.

7. Man fangt sie beym Ablauff der See mit Netzen, und scharret sie mit Schauffeln aus dem Strand-Wasser. In Seeland bey Flißingen und Middelburg werden sie häuffig gefangen.

8. Sie

8. Sie werden zu uns gebracht, entweder in den Schalen, oder ausgeschnitten ohne Schalen, in Fäßlein, mit ihrem eigenen Wasser übergossen, oder mit Saltz, Pfeffer und Lorbeer-Blättern eingemacht.

Viertdter Theil

Von allerhand anderen Speisen.

Marcellus der berühmte Historicus erzehlet, daß einsmahls ein Mägdlein s. v. Koth und Unflat vor Lecker-Bißlein zu sich genommen. Eben selbiger Autor berichtet, daß ein Edelmann frischen Kinderkoth mit Appetit geschlecket habe. Von einem, der Lazarus hiesse, wird geschrieben, daß er Gläser, Stein, Holtz ꝛc. gefressen, welchen unordentlichen Appetit die Medici den mangelhafften und unordentlichen Nerven zugeschrieben haben.

Von diesen und dergleichen ungewöhnlichen und ungemeinen Speisen seynd wir hier zu schreiben nicht gesinnet, sondern wir wollen nur von solchen Speisen, die gemeiniglich auf die Tafel kommen, einige Meldung thun.

I. Capitel.

Von dem Brod.

1. Brod ist die angenehmste Speiß; dann, ob der Mensch schon aller andern Speisen müd und überdrüßig zu werden pfleget, so wird er doch des Brods nicht überdrüssig werden. Der alte Democritus, ob er schon 209. Jahr alt war, hat doch nur allein durch den angenehmen Geruch des Brods drey Tag sein Leben verlängert.

2. Das Brod ist die gesündeste Speiß; dann wann der Mensch auch nichts anders, als nur allein das Brod zu essen hätte, so würde er doch gesund dabey verbleiben können; wann er nur blosses Wasser dabey zu trincken bekäme. Betrachten wir nur die Tagwercker, die in ihrer sauren Arbeit nichts anders, als Brod und Wasser geniessen, und doch starck und gesund verbleiben.

3. Das Brod ist die nothwendigste Speiß; dann wann man schon die beste und köstlichste Speisen auf der Tafel siehet, so ist doch das erste, daß man das Brod begehre, alls wollte, und kunte man gleichsam ohne Brod nicht essen. Daher kommts, daß man das Wörtlein Brod öffters vor ein jedwedere Nahrung des Menschen nimmt, z. E. Einem zum Brod helfen: einen ums Brod bringen: sein Brod suchen: sein Brod haben, und so weiters.

4. Das

4. Das Brod stärcket am besten den Magen (Panis confortat stomachum) gibt auch den trefflichsten Nahrungs-Safft; dann, wann solches mit dem Speichel im Mund wohl vermischet, und alsdann erst in den Magen hinunter geschlucket wird, so tritt es so gleich in die gehörige Fermentation und Auflösung, und wird dardurch in den allergesündesten Chylum verwandelt.

5. Zu jeder Speiß, und zu jedem Trunck soll mau Brod essen. Das ist gesund; dann das Brod stärcket den Magen, daß er solches desto besser verkochen kan. Bier und Brod, macht Backen rorh.

6. Wann man durstig ist, und den Durst nicht löschen kan, auch anderst nichts hat, als eine harte Rinden Brod, so zerkeue man solche; dardurch kommet eine Feuchtigkeit in den Mund, welche den Durst in etwas benimmt.

7. Reisende Leute sollen allezeit Brod bey sich haben, damit sie entweders den bösen Hunden solches fürwerffen, oder im Fall der Noth, der Oedigkeit des Magens, und dem Durst begegnen können.

8. Das Brod bestehet eigentlich aus Korn- oder Ruggen-Mehl, Wasser, Sauer-Teig, und etwas Saltz, welches unter einander gemengt, und in einem gehitzten Ofen gebacken wird.

9. Das weisse Brod, oder so genannte Sem-

mel, wird aus Weitzen-Mehl gebacken, welches aber nicht so gesund ist, als das aus Korn gebackene Brod, oder so genannte Hauß-Brod; daher soll man sich bey dem Essen des Hauß-Brods bedienen; und zwar um so mehr; weilen manche Becker allerhand böse Künsten brauchen, dem Brod einen Geschmack oder sonst ein Ansehen zu machen.

10. Man pfleget auch zuweilen aus Gersten, Habern, Erbsen oder Bohnen, wie auch aus Erd-Aepffel ein Brod zu backen; welches aber mit dem Korn- und Weitzen-Brod gar nicht zu vergleichen, indeme ein solches Brod nicht nur ungemein rauh und hart, sondern auch sehr schwer zu verdauen ist.

11. Die Grön- und Isländer brauchen anstatt des Brods die hart gedörrte Stockfische: Einige Americaner allerhand Wurtzel, die Dalekarler in Schweden gestossene Baum-Rinden; und dieses kommt daher; weil sie entweders kein Getraid haben, oder die Wissenschafft Brod zu Backen nicht besitzen.

12. Sonst lehret die Schola Salernitana, wie es D. Lebenwald verteutschet, von dem Brod also:

Dein Brod sey nicht warm, noch alt,
Gsäuert, versehrt, rinn, weiß gestalt,
Nicht ohne Saltz mit Auglein voll;
Von gutem Trayd gebacken wohl.

Die

Die Rind machet schwarzes Blut,
Drum kommt trauriger Muth.

13. Das Brod taugt auch zur Artzney. Ein Laiblein Brod mit Feldkümmel vermischt, in Offen gebacken, und warm zu den Ohren gehalten, ist trefflich gut für das böse Gehör.

13. Die Brod-Rinde zu Kohlen gebrennt, zu Pulver gestossen, und die Zähne darmit gerieben, macht weisse Zähne, und ist gut für den Brand.

14. Brosam von Waitzen-Brod in Rosen-Wasser, oder frischer Kühe-Milch geweichet, und über die Augen gebunden, vertreibet die hitzige Geschwulst der Augen. Es dienet auch für andere Geschwulsten.

15. Wer stets Gersten-Brod isset, der solle von dem Podagra, und dergleichen Anliegen an Füssen befreyet seyn.

II. Capitel.

Von der Milch.

1. Milch ist ein weisser und süsser Safft, der aus dem besten Nahrungs-Safft herkommet, und dienet so wohl zur Nahrung und Speise, als auch zur Artzney.

2. Die Milch wann sie von einem gesunden Vieh kommet, nähret wohl, und machet sonderlich einen guten Nahrungs-Safft; und da solche ohnedem süß schmecket, und mittelmässig kühlet, uud anfeuchtet, so ist dieselbe dem

Menschen

Menschen desto anständiger und gesünder; indem der Magen gar leicht einen tüchtigen Milchsafft daraus machen, und solchen in Blut verwandlen kan.

3. Unsere erste Eltern und dero Nachkommenschafft haben bis auf Noâ Zeiten mehrentheils Milch geessen und getruncken; und doch seynd sie 7. 8. 900. Jahr lang, frisch und gesund verblieben. Woraus dann abzunehmen, daß die Milch dem Menschen nicht schädlich, sondern nützlich seyn müsse.

4. Betrachten wir einen, der sich an die Milch gewöhnet, und einen andern, der sich an die Fleisch-Speisen und allerhand hitziges Getränck gewöhnet hat, so werden wir sehen, daß der erste viel lebhaffter und gesünder aussehe; als der letztere.

5. Die viele Säure im Magen haben, sollen sie ein wenig mit Zucker versüssen, weil sie ihnen sonst im Magen gerinnet.

6. Die Milch soll man vor dem Essen, sonderlich Morgends nüchtern gleich dem Thee, mit Zucker trincken nicht aber beym Tisch neben sauren Speisen, oder Wein-Getränck; dann solches ist sehr ungesund, indeme die Milch durch die Saure im Magen gerinnet, und der käßigte Theil davon im Magen lang liegen bleibet. Dahero sagt man: Milch auf Wein, soll Gifft seyn, aber auf Milch den Wein, kan wohl ein Artzney seyn.

7. Die

7. Die gesottene und warme Milch ist weit gesünder als die kalte. Wann man sie aber siedet, so soll man den Raum, oder die Fettigkeit der Milch abnehmen; dann solche ist dem Magen schädlich, vermehret auch die Gall.

8. Die kalte süsse Milch, ist bey weitem nicht so gesund, als die warme, indeme sie gar leicht im Magen sauer wird; wann sie aber zuvor abgesotten, und hernach kalt, mit vermengtem Weißbrod, genossen wird, kan sie zur Sommers-Zeit gesunden Mägen so leichtlich nicht schaden.

9 Die Weiber-Milch ist vor allen die beste und gesündeste Milch; dann, weilen der Mensch unter allen Creaturen die edelste ist, und die Milch aus den besten Theilen herkommet, so muß sie billig all anderer Milch vorgezogen werden. Die Kinder trincken nur die Mutter-Milch, und doch ernähren sie sich darmit am besten, und bleiben gesund dabey.

10. Nach der Mutter-Milch ist die Esels-Milch am gesündesten, auch aller übrigen Thieren-Milch gäntzlich vorzuziehen; weil sie am wenigsten Käß-Matten in sich führet. Sie gibt zwar nicht überflüssige Nahrung, doch wird sie leichtlich verdauet, und gehet bald durch. Sie reiniget und heilet unvergleichlich die Lungen-Geschwer, und andere innerliche Verletzungen.

11. Nach der Esels-Milch ist die Geiß-

Milch die gesündeste; weil sie nicht so fett und käßigt, als die Küh- und Schaaf-Milch. Sie ist nach ihrer Eigenschafft etwas wärmer, dahe: o gibt sie auch nicht so viel Nahrung; hingegen aber dienet sie, gleichwie die Esels-Milch, trefflich den schwindsüchtigen, podagrischen und scharffblütigen Leuten, dieweil sie gelind, und ohne alle Schärffe reiniget und abspielet.

12. Nach der Geiß-Milch kommt die Küh-Milch, welche fetter ist, als die Geiß-Milch, aber nicht so gesund. Was diese Milch in der Haushaltung für einen trefflichen Nutzen bringe, ist niemand unbekannt.

13. Denen Kühen die Milch zu vermehren, soll man die weisse oder schwartze Hirsch-Wurtzel zu Pulver machen, mit Saltz vermischen, und dem Rind-Vieh zu lecken geben; andere mengen es unter Butter, streichen solche auf ein Brod, und lassens also die Kühe fressen.

14. Wann eine Kuh die Milch verliehret, soll man von einer Hasel-Staude die Zäpflein in einem Back Ofen, wann das Brod heraus ist, dörren, alsdann zu Pulver machen, und der Kuh auf einem gesaltzenen Brod Morgens und Abends etlich mahl zu fressen geben.

15. Wann die Milch bezaubert wird, soll man Johannis-Kraut und Wiederthon unter dem Futter zu fressen geben. Dieses Mittel halten die Bauern vor das beste.

16. Nach der Kühe-Milch folget die Schaaf-Milch,

Milch, welche weit fetter und dicker ist, als die Küh-Milch; dahero hat sie auch mehr Käß bey sich, als jene; ist also wegen ihrer grossen Fettigkeit dem Magen zimlich zuwider, und beschweret hefftig denselben.

17. Zur Artzney dienet die Milch gar wohl; absonderlich die Weiber-Milch. Dieselbe warm aus der Brust gesogen, ist den Schwind- und Dörrsüchtigen ein besondere Artzney, wann sonsten nichts mehr hilfft.

18. Weiber-Milch offt in die Augen getreufft, vertreibet die Flecken daraus, wann sie noch neu seynd.

19. Wann ein Weib nicht gebähren kan, die Trincke Milck von einem andern Weib, so gehet es von statten.

20. Esels-Milch getruncken, ist gut für Husten, Blutspeyen, und Schwindsucht.

21. Ein Müßlein von Geiß-Milch, die mit Kiselstein oder Stahl gestählet worden, warm geessen, ist trefflich gut, wann einem ein Ader in der Lungen oder Brust zersprungen ist.

22. Geiß-Milch, darinn ein glüender Stahl öffters ausgelöschet worden, getruncken, stillet die Ruhr, und vertreibet die durch Gifft entstandene Glieder-Sucht.

23. Aus Geiß-Milch und spitzigen Wegerich ein Gurgelwasser gemacht, und sich darmit gegurgelt, hilfft wunderlich für die Angina, oder Halß-Geschwer.

III. Ca-

III. Capitel.

Von dem Butter.

1. Butter ist die dicke und fette Materie, welche aus dem besten Theil der Milch, nemlich aus dem Raum, in dem Butter-Faß gestossen, und bereitet wird.

2. Der Butter von Küh-Milch, wird zum meistens gemacht, und gebraucht. Man macht zwar von Geiß- und Schaaf-Milch auch Butter, ist aber mit dem Küh-Butter niemahls zu vergleichen; dann der Geiß- und Schaaf-Butter siehet gar weiß aus, hat auch einen widrigen und eckelhafften Geschmack an sich.

3. Der Küh-Butter ist warmer und feuchter Natur, gibt ein wohlschmeckende Kost, und gesunde Nahrung. Sonderlich bekommt er wohl den jenigen, welche trockener Natur seynd, und mit Hartleibigkeit geplaget werden. Hingegen dienet er den hitzigen und gallsüchtigen Leuten nicht zum Besten; weilen er die Gall vermehret; dahero sagt die Schola Salernitana: **Butter macht den Stuhlgang lind, aber leicht die Gall entzündt**

4. Den Butter soll man niemahls ohne Brod essen, sondern man solle denselben aufs Brod schmieren, und alsdann geniessen.

5. In einigen Orthen ist der Brauch, daß man frischen Butter allezeit zum Nachtisch gebe; ist aber weit nicht so gesund, als wann er kurtz

vor

vor Tisch, oder welches noch gesünder, Morgends früh genossen wird.

6. Der May-Butter, oder so im Monat May gemacht wird, ist der beste und gesundeste; weil das Veh die beste und gesundeste Kräuter und Blumen in diesem Monat fressen. Der Herbst Butter ist zwar ziemlich fett und wohlgeschmackt, jedoch aber mit dem May-Butter bey weitem nicht zu vergleichen.

7. Die Sauer-Milch ist überall bekannt; welen man solche zur Sommers-Zeit mehrentheils zur Nahrung, wie auch zur Löschung des Durfts gebrauchet.

8. Das Serum lactis, oder die von der Milch geschiedene Molcken, so man auch Schotten heisst, dienet mehr zur Artzney, als Nahrung. Es ist insgemein eine angenehme Erfrischung im Sommer, absonderlich aber ein heilsames Mittel wider die Lungensucht, und eine treffliche Artzney, das auf:wallende Geblüt in allerhand Fiebern, Glieder-Kranckheiten ꝛc. zu kühlen.

9 Die Milch soll man mit Tamarinden- oder Citronen-Safft, oder mit præparirten Weinstein scheiden, und entweder allein, oder mit Zusatz etlicher Kräutern, als Löffel-Kraut, Bachlungen, Sauerampffer, Brunn-Kreß, Biberklee ꝛc. brauchen, so reiniget sie gewaltig das Geblüt, und vertreibet allerhand scharbockische Unreinigkeiten aus demselben.

10. Schmaltz ist der ausgelassene, und geschmoltzene Butter. Wie nothwendig in der Kuchel das Schmaltz seye, weiß ein jeder zu sagen. Es tauget auch, gleichwie der Butter, zur Artzney.

11. Schmaltz; darinnen Fisch gebacken worden, heiß in eine Nuß Schalen gethan, und über den Nabel gelegt, vertreibet das Grimmen.

12. Ein halbe Nuß-Schalen voll Butter auf den Nabel gelegt, und etlich Stund darauf lassen, befördert den Stulgang.

IV. Capitel.

Von dem Käß.

1. Käß ist eine Speiß, welche ausgenommener Milch zubereitet, und bey der Wärme getrocknet wird.

2. Wann ein Käß gut zu nennen, so muß er sechserley Eigenschafften haben: Daß er nemlich nicht viel Augen, nicht zu starck gesaltzen, nicht haaricht, nicht zu alt, nicht zu hart am Schnitt, und nicht stinckend seye; wie aus folgendem Distichon zu sehen.

Non Argus, largus, non Magdalena,
Mathuslem,
Non Habacuc, Lazarus; Casens iste bonus.

3. Man macht Käß aus der Kühmilch, aus der Geißmilch, und aus der Schaafmilch.

4. Der

4. Der Schaafkäß wird für den gesündesten gehalten; weilen er gar angenehm zu essen, und leicht zu verdauen ist, auch eine gute Nahrung abgiebt.

5. Der Geißkäß ist im Essen recht zart und wohlgeschmack, auch nicht übel zu verdauen; doch muß er nicht zu alt, sondern fein frisch seyn. Daß aber andere den Geißkäß für ungesund ausschreyen, bestehet alles nur in einer leeren Einbildung.

6. Der Kühkäß ist vor allen andern am gemeinsten, und isset man solchen am allermeisten. Er gibt für arbeitsame und starcke Leute ein ziemlich dauerhaffte und vollkommene Nahrung ab, welche dem Magen gar angenehm ist; doch muß man der Sach nicht zu viel thun; Dann Caſtus eſt nequam, quia digerit omnia ſequam.

7. Der Parmesankäß, so zu Parma in Welschland aus Eselsmilch gemacht wird, ist so gut und delicat, daß ihn so gar der Türckische Kayser auf sein Tafel tragen lasset.

8. Der Holländerkäß ist trefflich gut. In Holland wird ein so grosse Menge Käß gemacht, daß nur allein derselbe, so ausser Lands in frembde Orth verführt wird; den Holländern über ein Million Gulden eintragen soll.

9. Der Edamerkäß, so zu Edam einer Stadt in Holland, aus süsser Milch gemacht wird, ist unter den Holländischen Käsen der beste. Er

hat einen guten und angenehmen Geschmack, und gibt ein gute Nahrung.

10. Der Limburgerkäß, so meistens zu Limburg einer Stadt in Niderland gemacht wird, ist nicht so gesund, als der Edamer. Er schmeckt zwar dem Mund gar angenehm, taugt aber dem Magen nicht viel, weil er zu zähe und schleimigt, sich auch niemahls wohl verdauen lasset; und dahero leichtlich Stein und Lenden-Grieß verursachen kan.

11. Der Frießländische Käß ist am besten; dann, weilen solcher aus der gantz süssen und noch mit ihrer Fettigkeit versehenen Milch gemacht wird, so ist er weit zärter und wohl geschmackter zu essen, als andere.

12. Der Schweitzer Käß ist angenehm, und auch gesund; indeme solcher insgemein sehr zart ist, und den Magen nicht sonderlich beschwehret.

13. Die Böhmische Handkäßlein schmecken gar angenehm, und schicken sich für einen gesunden Magen sehr wohl.

14. Unsere Kümmelkäßlein kommen fast mit den Böhmischen Käßlein übereins, doch haben sie bey weitem keinen so angenehmen Geschmack, als jene. Sonst machen sie einen guten Appetit zum Trincken, und schmeckt ein guter Trunck darauf.

15. Den Käß soll man niemahls allein, sondern mit Brod, oder, welches gesünder, mit Butter-

Butter-Brod essen; dann dardurch wird der Käß im Magen besser verkochet. Caseus & Panis sunt optima fercula sanis: Oder: Der Käß braucht gsunden Magen, mit Brod ist er zu nagen.

16. In vielen Orten pflegt man nach dem Fleisch-Essen Käß aufzutragen, und nicht unrecht; indeme der Käß die Daurung befördert, und den Magen schliesset; Darum sagt die Salernitanische Schul. Post pisces nux sit, post carnes caseus adsit:

Käß auf Fleisch, und Nuß auf Fisch,
Sollst du geniessen bey dem Tisch.

17. Den Käß vor allen Würmen zu bewahren, soll man Johanniskraut neben, oder auf den Käß legen; und wann auch die Würmen schon darinn, so werden dieselbe heraus fallen, und sterben.

18. Der Käß tauget auch zur Artzney. Frischen Käß über hitzige Geschwulsten, entzündete Augen, und blaugeschlagene Wunden gelegt, ist ein gutes Mittel dafür.

19. Neuen Käß zerstossen, und übergelegt, heilet grosse, frische Wunden.

20. Scharffen Kühkäß in einer Schwein-Schmeer-Brühe erweichet und zu einem Brey gestossen, und über die Podagrische Knorren warm geschlagen, machet, daß die Haut auf-

 bricht

bricht, und die darunter verborgene kalchigte Materie, nach und nach ausfallet. Man muß es aber so lang thun, bis das Ubel völlig geheilet ist.

V. Capitel.

Von den Eyern.

1. Die Eyer von den Hennen haben unter allen den Vorzug. Gemeine Leute brauchen zwar in der Küche auch die Endten- und Gänß-Eyer, sie seynd aber bey weitem nicht so gut, als die Henner-Eyer, indeme sie einen unangenehmen und strengen Geschmack haben, und nicht so leicht zu verdauen seynd.

2. Die Henner-Eyer seynd trefflich gesund. Sie geben ein gute Nahrung, und machen ein gutes Geblüt; seynd auch leicht zu verdauen, und nutzen überaus wohl dem Magen, der Brust, und denen übrigen Eingeweiden des menschlichen Cörpers; Dahero die Salernitanische Schul also saget:

Ein frisches Ey, ein rother Wein.
Ein ferte Supp und Semel drein,
Kan dir fürwahr nicht ungsund seyn.

3. Die Henner-Eyer sollen allezeit frisch seyn; darum sagt man: Frische Eyer, gure Eyer. Die alte Eyer seynd bey weitem nicht so gesund, haben auch einen unangenehmen Geschmack.

4. Ein gutes und frisches Ey kan man erkennen, wann es nemlich im Wasser zu Boden fallet,

fallet, und nicht schwimmet. Wann es, da mans gegen dem Liecht haltet, schön hell ist. Item wann es, da man es in der Hand schüttelt, nicht schlotteret. Die Eyer aber kan man lang gut erhalten, wann man sie ins Saltz legt.

5. Der Eyer-Dotter ist weit gesünder, als das Weisse; dann der Dotter ist warmer und feuchter Natur, gibt eine leichte und gesunde Nahrung, welche der Magen gar leicht verdauen, und einen guten Milchsafft daraus machen kan Man pflegt denselben in warmen Thee zu trincken.

6. Das Weisse ist kalter und trockener Natur, mithin nicht gar wohl zu verdauen ist; tauget also für einen gallsüchtigen und verschleimten Magen nicht, weilen es die Gall vermehret. Wann aber solches samt dem Dotter weich getruncken wird, so kan es nicht schädlich seyn.

7. Die weich gesottene Eyer seynd am allergesündesten; doch müssen sie nicht zu weich, auch nicht zu hart seyn. Die hart-gesottene Eyer geben zwar ein starcke Nahrung, gehöret aber ein guter Magen darzu, weil sie hart zu verdauen seynd.

8. Wann man hart-gesottene Eyer isset, so soll man sie mit Saltz wohl bestreuen, so bekommen sie hernach desto besser; oder man kan

sie in Essig eindunckeu, so schaden sie noch weniger.

9 Die Eyer dienen auch zur Artzney. Eyerschaalen, da die Jungen ausgekrochen, 30. Täg in Eßig gelegt, trocknen lassen, pulversirt, in die Wunden gestreuet, stillet das Gliedwasser.

10. Eyerschaalen, da die Jungen ausgekrochen, pulversirt, und ein gute Messerspitz voll einer kreysenden Frauen eingegeben, befördert alsobald die Geburt.

11. Eyerschalen, daraus die Jungen geschloffen, zu Pulver gestossen, und in Wein eingenommen, treibt drn Urin, wie auch den Stein, er seye in Nieren oder Blasen.

12. Ein Ey kan man auf die Spitz stellen, wann man solches in der Hand starck zerschüttelt; und zwar so lang, bis man meynet, der Dotter habe sich in dem Ey schon zu Boden gesetzet. Hernach setzet man das Ey mit der Spitz auf ein glattes Orth, und wieget solches mit beyden Händen bald da, bald dort hin, bis es endlich still stehet.

13. Columbus, der Neuen Welt Erfinder, hat das Ey auf ein leichtere Art auf die Spitz gestellet Als Columbus nach dieser Erfindung nach Hauß kame, warffen ihm die neidige Hofherren bey der Tafel vor; man habe ihm wegen dieser Erfindung nicht so viel zu dancken, es hätte solches ein jeder thun können. Columbus

bus ließ ihm ein Ey bringen, und fragte: Wer aus euch kan mir dieses Ey auf die Spitze stellen: Als es nun keiner könnte, schlug Columbus die Spitz ein wenig ein, und stellte also das Ey auf den Tisch: Da schryen alle zusamm: O dieses hätten wir auch gekönnt. Ja antwortete Columbus, weil ichs euch gewiesen, so könnt ihrs auch, und eben ein solche Beschaffenheit hat es mit der Erfindung der Neuen Welt.

VI. Capitel.

Von den Linsen.

1. Linse ist eine bekannte Hilsenfrucht, und ein gemeine Teutsche Kuchen-Speiß.

2. Die Linsen, wann sie gehülset seynd, geben für gesunde Leut eine gute und dauerhaffte Nahrung, absonderlich wann sie mit Fleisch-Brühe und nöthigem Gewürtz wohl zubereitet werden.

3. Die Linsen aber samt den Hilsen, machen Wind, aber nicht so viel, als die Erbsen, lassen sich auch nicht leicht verdauen, und gehen meistentheils wieder gantz von dem Menschen hinweg. Sie machen auch dunckle Augen, beschweren die Nerven, und Magen, machen einen groben Nahrungs-Safft; mithin ein melancholisches Geblüt; Dahero sollen zarte und magere Leute solche gäntzlich meiden. Die Salernitanische Schul sagt also:

Linsen, Zwiebel, Senff, lang wachen, Thun die Augen dunckel machen.

4. Der berühmte Galenus schreibet, daß diejenige, so viel Linsen essen, leichtlich den Aussatz bekommen können; dieweil solche ein grob melancholisches Geblüt machen

5. Zur Artzney dienen die Linsen besser Linsen in Essig gekocht, und übergeschlagen vertreiben die harte Geschwür am Halß.

6 Linsen mit Gersten-Mehl gesotten, und aufgelegt, soll den Schmertzen des Podagra stillen.

7. Linsen-Mehl mit Wasser und Essig zu einem Brey gesotten, und aufgelegt, vertreibet das Seitenwehe und Miltzstechen.

8. Die erst-gesottene Linsenbrühe den Kindern eingegeben, treibt ihnen die Bauchwürme ab

9. Mit gesagter Brühe das Gesicht gewaschen, soll die Sommer-Sprossen vertreiben.

VII. Capitel.

Von den Erbsen.

1. Erbse ist ein bekannte Hülsen-Frucht, und bey Tisch gar gemeine Speiß.

2. Die grüne Erbsen geben für gesunde Leute ein wohlschmeckende und nahrhaffte Speiß ab, sie müssen aber mit Fleisch gekocht, und mit nöthigem Gewürtz wohl versehen werden.

3. Die

3. Die dürre geben zwar ein bessere und dauerhafftere Nahrung machen aber anbey mehr Wind, und verursachen einen groben Nahrungs-Safft und dickes Geblüt; absonderlich, wann sie sammt den Hülsen genossen werden.

4. Wann aber die aussere Hilsen herab gethan, und nur allein das Marck gecssen wird, so seynd sie nicht zu verachten, nach Lehr der Salernitanischen Schul.

Est inflativum cum pellibus, atque nocivum,
Pellibus ablatis, sunt bona pisa satis.

Ißt man Erbsen mit der Schalen,
Wird der Bauch mit Winden knallen,
Sonst seynd sie schon nutz und gsund,
Seynd auch angenehm dem Mund.

5. Erbsen mit Speck oder abgedörrten Fleisch, ist ein Appetitliches Essen; gehört aber nur für arbeitsame und starcke Leute, diese dörffen schon bisweilen ihren Lust darmit büssen; dann die starcke Arbeit, oder Leibs-Bewegung hilfft ihnen trefflich zu der Verdauung.

VIII. Capitel.

Von den Bohnen.

1. Bohne ist ein bekannte Frucht, welche auch unter die Hülsen-Früchten, gleichwie Linsen und Erbsen, gezehlet wird.

2. Die Bohnen, und all andere Hülsen-

Früch-

Früchten, verursachen Winde und Blähungen; dann die Hülsen in sich selbst machen Winde; doch eine mehr als die andere.

3. Die dörre Bohnen seynd überaus flatulent, blähen den Magen und Bauch auf, verstopffen den Leib, und machen ein grobes, dickes Geblüt; und dahero verursachen sie unruhige Träume; taugen also für schwache Mägen gar nicht, weilen sie hart zu verdauen seynd.

4. Wann solche aber gehülset oder durchgeschlagen, hernach mit Fleischbrühe und nöthigem Gewürtz wohl zubereitet worden, so gehen sie noch mit, und geben für gesunde Leute ein gute und dauerhaffte Nahrung.

5. Die grüne Bohnen seynd weit besser und gesünder; dann ihre zarte Hülsen blähen nicht so starck, werden auch ehender verdauet; Man muß aber diese Bohnen fein frühzeitig abnehmen; und sodann mit Fleischbrühe und Gewürtz auffkochen lassen.

IX. Capitel.

Von der Gersten.

1. Gerste ist eine bey jedermann bekannte Frucht, und für Menschen und Vieh eine unschätzbare Nahrung.

2. Die gerölte Gerste ist ein überaus gesunde, wohlschmeckende, und leicht-verdauliche Speiß. Sie kühlet, eröffnet, saubert, treibt

treibt den Urin, und gibt ein gute Nahrung; dahero tauget sie, als ein treffliche Kost, für gesunde und krancke Leute.

3. Der Gersten-Schleim allein ohne Körner, ist besser und gesünder; als wann man die mit-gekochte Gerstenkörner mit isset; dann die Körner seynd etwas schwerer zu verdauen Will man aber die Körner mit essen, so soll man ein wenig essig daran giessen, so wird die Verdauung desto besser befördert.

4. Der Gersten-Schleim hat in hitzigen Fiebern, Verwundung oder Geschwürung des Magens, der Gedärme und Blasen, seines gleichen nicht; indeme er so wohl kühlet und lindert, als auch dabey heilet.

5. Es giebt viel fürnehme Herrn, deren ich selbst einige kenne, die zu Nachts nichts, als ein Gerstlein essen, und befinden sich gar wohl darbey. Es gibt auch andere, absonderlich in Oesterreich, die Morgens frühe nüchtern den Gersten-Schleim essen, und gewißlich sie thun gar wohl, sie wissen halt, was gesund ist.

6. Der überzuckerte Gersten-Schleim ist trefflich gut im rauhen Halß und starcken Husten; man kan solchen entweder im Thee zerlassen, oder aber also trocken im Mund halten, und den ausgesaugten Safft nach und nach hinunter schlucken.

7. Gerollte Gersten mit Mandelmilch zu einem Müßlein gesotten, und mit Candelzucker

süß

süß gemacht, ist ein heilsame Speiß und Artzney in Seitenstechen, Brustgeschär, Lungensucht, und allen hitzigen Gebrechen der Brust und Lungen.

X. Capitel.

Von dem Haber.

1. Haber ist ein überall bekannte Frucht, für Menscheu und Vieh nutzlich zugebrauchen. Der berühmte Medicus, Galenus zehlet zwar den Haber unter das Viehfutter, er dienet aber zur Nahrung der Menschen auch; indeme man daraus unterschiedliche nährende Speißlein bereiten kan, als Habersuppen, Haberbrey, Haberschleim ꝛc. Die Habersuppen, oder Kerbelsuppen gut gewürtzt, ist manchen viel besser und gesünder als Caffee.

2. Den Haberschleim soll man nicht aus dem Habermehl, sondern aus den gescheelten Habertörnern kochen. Man muß aber diese Körner fast einen halben Tag mit Fleischbrühe kochen, sonst werden sie wenig Schleim geben.

3. Dieser Haberschleim nähret unvergleichlich, gibt einen überaus gesunden Nahrungssafft, und machet folglich ein gutes Geblüt. Taugt auch trefflich in aufgefressenen Gedärmen, Brustbeschwerungen, Lungensucht, Dörrsucht, und Husten, absonderlich, wann dieser Schleim mit kleinen Rosinen gekochet, und wie Thee öffters des Tags warm getruncken wird.

4. Der

4. Der Haberbrey gibt für gemeine Leute eine gute, nahrhaffte, und auch gesunde Speiß ab. Dieses haben unsere alte Teutschen schon gewust; darum haben sie, wie Plinius schreibet, keinen andern Brey geessen, als Haberbrey.

5. Man hat aus der Erfahrung, daß die Kinder, so mit Haberbrey gespeiset worden, sehr starck seyn, und eine gute Farb bekommen haben. Der gelehrte Doctor Tornerus hat seine Kinder auch mit solchem Haberbrey auferzogen, und mit Verwunderung gesehen, daß deme also seye.

6. Man macht auch aus dem rohen Habern einen Tranck, und zwar auf solche Weiß: Man nimmt weissen Haber sechs Hand voll, Wegwart-Wurtzel ein Hand voll, Brunn-Wasser vier Maaß, und kochet alles zusamm bis auf die Helffte, seihet es etlich mahl durch ein Tuch, nnd trincket davon Morgens und Abends vier Thee Schaalen voll warm.

7. Dieser Habertranck hat ein vortreffliche Tugend, das Geblüt zu reinigen, zu verdünnern, und abzukühlen. Absonderlich dienet er den schwind- und lungensüchtigen, Cholerischen und gallsüchtigen Leuten überaus wohl; indeme er die Gall mit Gewalt dämpffet, auch alle Verstopffung der inneren Glieder bestens hebet.

8. Es wird auch der Haber in einer Pfannen mit Saltz geröstet, und in einem Säcklein

warm

warm übergelegt, da er dann das Seitenstechen und Magenwehe vertreibet.

XI. Capitel.

Von dem Hirß.

1. Hirsch ist ein bekannte Feldfrucht, welche mehr als Daumen breite grüne Blätter hat, die den Schilffblättern bey nahe gleich kommen.

2. Er wird in Gärten und auf den Aeckern, zu Ende des Mertzens gesäet, und will einen lockern und sandigten Grund haben.

3. Er nähret wohl, ist aber schwer zu verdauen, und machet auch Blähung; dahero sollen ihn nur die arbeitsame Leute essen; dann denselben gibt er eine gute kräfftige, nahrhaffte, und wann er mit Milch abgekocht wird, ein gesunde Speiß ab.

4. Man kan ihn auch mit Hammelfleisch-Brühe abkochen, will man ihn aber besser machen, so soll man etwas von Reiß darunter mengen. Arme Leute kochen ihn nur mit Wasser, Saltz und etwas Butter, und befinden sich gar wohl darauf.

5. Man machet davon mit Wasser und Wein einen Tranck, so Decoctum D. Ambrosii genennt wird. Solcher treibet den Schweiß und Urin, und wird gerühmt für die Wassersucht, Nierenstein, dreytägige Fieber, und Gliederwehe, so den Gebährenden zustosset.

XII. Capitel.

Von dem Reiß.

1. Reiß ist ein sehr nutzliche Frucht, die aber nicht bey uns, sondern in Welschland, Franckreich und Ost Indien wachset, und häuffig zu uns gebracht wird.

2. In Ost-Indien, Japan und andern Insuln, wie auch nunmehro in West-Indien (America) und gantz Africa wachset er so häuffig, daß er so gemein, wie wir unser Getraid, gebraucht wird. Man backet allda Brod und allerhand Kuchen daraus; er wird auch wegen seiner Vortrefflichkeit Silberkorn genennt.

3. Der Reiß gibt eine gute, nahrhaffte und das Geblüt vermehrende Speiß ab, die zwar etwas stopffet, aber zu den Bauchflüssen dienlich ist. Er wird sonderlich vom gemeinen Mann, als ein Delicatesse geachtet, ja auch bey Hochzeiten, und Ehrentägen, als eine von den vornehmsten Trachten aufgesetzet.

4. Man kocht ihn mit Milch zu einen Brey, und bestreuet ihn mit Zucker und Zimmet, auf welche Art er gar wohl schmecket. Man kan ihn auch mit Fleischbrüh kochen; und auf solche Weiß ist er weit gesünder Weil er sich aber sehr leicht im Topff anleget und anbrennet, als muß man ihm mit dem Löffel offt und viel umrühren.

5. Der gute Reiß muß seyn, schön weiß, und

gleich-

gleichsam durchsüchtig rein, grob und gantz, auch in der Hand wohl gewichtig, und nicht übel riechend.

XIII. Capitel.

Von dem Weitzen.

1. Weitzen ist ein bekannte Feldfrucht, seinem Temperament nach, mäßig warm und feucht.

2. Der Weitzen ist bey uns das beste und theureste Getraid und in der Haußhaltung auf mancherley Weiß zugebrauchen, als zum Kochen und Bräuen ꝛc.

3. Er gibt dem Menschlichen Leib unter allen Getraid die stärckeste Nahrung. Man backet Brod daraus, welches vor das gesündeste, und nahrhaffteste unter allen gehalten wird. Man bereitet auch daraus allerley Brey- Müser, Kuchen, Graupen ꝛc. die zwar nahrhafft, aber wegen verursachenden Verstopffungen nur den arbeitsamen Leuten dienen.

4. Das feineste Mehl wird zu allerley Torten, und Pastetenwerck genommen, so aber aus erst gesagten Verstopffungen nicht gar vor gesund geachtet wird.

5. Das Krafft- oder Stärckmehl wird aus dem allerfeinesten Weitzen bereitet; deßwegen es auch vor allem andern Mehl den Vorzug hat, aus welchem dann für die Krancke und ausgezehrte Leute die so genannte Krafft-Müser

gemacht

gemacht werden, als welche überaus trefflich nähren und stärcken.

6. Aus den schlechten Weitzen, welcher wenig Mehl giebt, kan man Brandwein brennen, welcher angenehmer ist, als der gemeine Korn-Brandwein

7. Mit dem allerschlechtesten Weitzen füttert man die Tauben und junge Henner. Die Weitzenspreu mengt man den Stutten, Ochsen, und Kühen mit unter die Siede. Das weitzene Stroh schneidet man auf der Futterbanck vor die Kühe

8. Das Weitzenmehl trocken und warm aufgelegt, erweichet die Geschwulsten, und stillet die Podagraische Schmertzen.

XIV. Capitel.

Von dem Korn.

1. Korn, Rocken oder Roggen ist ein bekannte Feld-Frucht. Es gibt Winter- und Sommekorn. Das Winterkorn wird gesäet im Herbst, und bleibt über Winter im Feld. Das Sommerkorn wird gesäet im Frühling, und wird hernach reiff im August oder September. Das Winterkorn ist besser, als das Sommerrkorn.

2. In Holland säet man kein Korn; und doch ist darinn ein solcher Uberfluß, daß kein Korn daselbst geessen wird, daß nicht sechs Jahr alt ist; indeme die Korn-Häuser in allen

Städten, und sonderlich in Amsterdam. allezeit auf 6. Jahr mit Getraid angefüllt werden. Die Holländer kauffen solches zu Hamburg, und Dantzig, ja gar in Moscau, und führen es öffters mit 7. bis 800. Schiffe nach Hauß.

3. Das beste und reineste Korn braucht man zum Saamen und zum Brod; das schlechtere aber zum Brandwein brennen, und vor die Schweine zu schroten.

4. Das Korn- oder Rocken-Brod ist etwas rauher, doch aber geschmackter, als das Weitzen-Brod, ersättiget auch besser; dahero einige viel lieber das Rocken-Brod essen, als das weisse.

5. Man macht bisweilen, wegen Mangel des Weitzenmehls, aus Rockenmehl allerhand Mehlspeisen, als Nudel, Kuchen, Brey ꝛc. seynd aber nicht so gut; machen auch starcke Blähungen; den arbeitsamen Leuten aber schaden sie so leicht nicht.

6. Man soll weder schwartzes, noch weisses Brod, mürbe Wecken, Semmel, Kuchen, Bretzeln ꝛc. wann sie noch gantz warm aus den Ofen kommen, gleich hinein essen; dann es ist sehr ungesund; indeme es Aufblähung des Leibs, hartnäckigte Verstopffungen, Verhärtungen der Eingeweyde und dergleichen Zustände verursachet.

7. Rohes Korn mit Wasser gesotten, und getruncken, kühlet und löschet den Durst, und hält

hält den Leib offen; dahero es sonderlich in der Hartleibigkeit gar wohl bekommt.

8. Das gedörrte Mehl warm aufgelegt, vertreibet Kopf- Ohren- Zähn- Schmertzen und das Podagra.

9. Der Sauerteig macht die Geschwür reiff und eröffnet solche; wie auch in Fiebern, auf die Fußsohlen gelegt, ziehet er die Hitze aus, und lindert die Schmertzen.

XV. Capitel.

Von den Seleri.

1. Seleri ist ein Wurtzelgewächs, wachset nicht nur wie starcke Petersillwurtzel, sondern hat auch noch bessere Krafft und Wirckung, als jene.

2. Die Seleriwurtzel ist vor nicht gar langen Jahren aus Welschland ins Teutschland gebracht worden, und wird nunmehro in unsern Gärten häuffig angetroffen; er wird aber bey uns niemahls recht zeitig.

3. Der Seleri kommt mit dem Petersill meistens überein; ist aber in allen Stücken angenehmer, und wohlschmeckender, als der Petersill selbst.

4. Man kan der gesotten, und rohe essen: rohe ist er zwar gesünder, erfrischet das Geblüt, und ist dem Miltzsüchtigen und scorbutischen Menschen gesund. Man kan denselben Mittags und Abends essen, aber Keuschheit

liebende Leute sollen sich dessen enthalten, und vielmehr den gesottenen essen.

5. Er wird also zubereitet. Derselbe wird gesäubert, in dünne Stücklein geschnitten, und entweder aufgesotten, oder stracks rohe, oder welches noch besser, nur ein halbe Stund in heisses Wasser geleget, und hernach heraus genommen, mit Baumöl, Saltz, Pfeffer, und ein wenig Essig, zu dem gebratenen, oder andern Speisen aufgesetzt.

XVI. Capitel.

Von den Artischocken.

1. Artischocken ist ein bekanntes Garten-Gewächs. Es gibt dreyerley Art, nemlich die gemeine glatte Artischocken, die grosse Englische, und die gemeine stachlichte, welche letztere die schlechteste ist.

2. Von den Artischocken braucht man nur die Häupter, als eine Delicatesse über Tisch, weilen sie einen angenehmen und süssen Safft bey sich haben, weßwegen sie auch unter die Mittel, welche den Saamen vermehren, gezehlet werden.

3. Sie seynd warmer und trockener Natur, und beschwehren keines Weegs, wie sie vor Alters ausgeschriehen worden, den Magen, und ob sie gleich etwas blästig, wird doch diese ihre Eigenschafft durch die Fleischbrühe und beygefügtes Gewürtz völlig vertrieben; dahero sie

eine

eine leichte und nahrhaffte Speiß seynd; davon auch Krancke ohne Bedencken essen därffen.

4. Sie dämpffen auch die Schärffe, machen den Urin übel riechend, und curiren die Gelbsucht.

XVII. Capitel.

Von dem Spargel.

1. Spargel ist ein angenehmes Garten-Gewächs. Die Stängel haben keine Blätter, eben wie die Hopffensprossen, nur daß sie dicker und grösser seynd. Der Spargel erfordert viele Arbeit, man muß aber die darauf verwandete Mühe theuer genug bezahlen.

2. Man findet ihn fast in allen vornehmen Gärten, aber nicht überall gut; indeme offt der halbe Theil holtzig ist. Der Holländische ist der beste. Sonst aber wächst der stärckste, und dickeste um Genua herum.

3. Man kan ihn mit einer Fricassee-Sosse, oder mit Butterbrühe zurichten, oder man lässet den abgesottenen Spargel kalt werden, und richtet ihn mit Baumöl und Essig an, wie den Salat.

4. Der Spargel ist dem Magen angenehm, bringet vor der Mahlzeit genossen, den verlohrnen Appetit zum Essen wieder, eröffnet die Verstopffungen der Leber, Miltz und Nieren, treibet den Urin und Stein, dienet wider die

Gelbsucht, und giebt mehr Nahrung, als andere Muskräuter.

5. Man macht auch daraus ein Gurgelwasser, welches dienet in Zahnwehe, und schlimmen Zahnfleisch.

6. Der wilde Spargel wachst auf fetten Wiesen, hat aber rauhe Stengel; und wird dahero wenig geachtet.

XVIII. Capitel.

Von den Kümmerlingen.

1. Kümmerling, Cucumer oder Gurcken ist ein Gartenfrucht, einer kalten und feuchten Natur. Es gibt kleine und grosse Kümmerling.

2. Die grosse Kümmerling werden zuvor abgeschälet, hernach in dünne Scheiben geschnitten, mit Saltz, Eßig, Baumöl und Pfeffer wohl vermischet, und als ein Salat auf den Tisch getragen.

3. Die kleine aber werden nicht geschälet, sondern gantzer mit Saltzwasser, oder mit Essig, Fenchel und Gewürtz eingemacht, und aufbehalten, bis sie genugsam gepeitzet seynd.

4. Die grosse Kümmerling seynd wegen ihres wässerigten Wesens und ziemlichen Kälte, keine gesunde Speiß; indeme sie ziemlich schwer zu verdauen seynd, und also gar leichtlich kalte Fieber verursachen können; Dahero sollen sich schwache und kalte Mägen bestens darvor hüten;

ten; starcken und gesunden Leuten aber können sie endlich so fast nicht schaden, absonderlich wann sie auf behörige Art wohl zugerichtet seynd.

5. Die kleine, mit Gewürtz eingemachte Kümmerling, seynd gesünder, als die grosse; dann diese seynd leichter zu verdauen, und beschweren den Magen so fast nicht, sondern reitzen denselben vielmehr zum Appetit an.

XIX. Capitel.

Von den Melonen.

1. Melone ist ein Gartenfrucht, welche mit den Kürbisen einige Verwandschafft hat, aber kleiner ist. Sie ist kalt und feucht im andern Grad.

2. Die Melonen haben fast gleiche Eigenschafft mit den grossen Kümmerlingen; indeme sie ebenfalls starck kühlen, und sich für einen schwachen und kalten Magen gar nicht schicken. Es können solche auch wegen ihrer wässerigten Feuchtigkeit gar leicht im Magen verfaulen, woraus hernach allerhand Fieber, Gallsucht, Durchbruch und rothe Ruhr entstehen.

3. starcke und gesunde Leute absonderlich die hitziger Natur seynd, können die Melonen mit Zucker, Brod und ein wenig Pfeffer essen, und einen guten Wein darauf trincken, also schaden sie wenig, und befördern den Urin.

4 Krancke, oder die erst von der Kranckheit

aufgestanden, sollen sich vor den Melonen bestens hüten; dann sie sonst wider umschlagen, und in vorige, wo nicht in schwerere Kranckheit fallen.

5 Nach der Mahlzeit, wann der Magen noch voll ist; soll man kein Melonen essen, dann da ist sie sehr ungesund Vor- oder zwischen der Mahlzeit ist sie gesünder; dann solcher Zeit kan sie so leicht nicht schaden.

6 Die Regeln, welche denen Liebhabern der Melonen, von den Medicis vorgeschrieben werden, seynd diese: Vor der Mahlzeit gute Melonen mässig gebraucht; wann sie am besten schmecken, aufgehört; kein Bier darzu getruncken, und keinen Wein darbey gesparrt.

7. Man kan die Melonen auch den Schweinen geben, sie fressen dieselbe gern, und werden sehr fett davon.

XX. Capitel.

Von dem Kürbis.

1. Kürbis ist ein Garten-Frucht, welche ebenfalls ein kalte und feuchte Natur hat, wie die Melone; ist aber grösser.

2. Die Kürbisen kühlen starck, taugen also nicht für jedermann; doch bekommen sie endlich gesunden und hitzigen Mägen nicht übel, als welche sie bestens abzukühlen pflegen.

3. Für schwache und kalte Mägen schicken sie

sich

sich nicht; indem sie starck blähen, und die Dauung verhindern; wann sie aber wohl gekocht, und mit Saltz, Pfeffer und andern Gewürtz gehörig zubereitet werden, können sie noch passiren.

4. Man kocht auch aus den geschälten, und klein-geschnittenen Kürbisen, mit Milch, und etwas Pfeffer einen Brey, und tragt solchen, als eine sonderbahre Delicatesse auf den Tisch.

5. Die Rinde oder Schaale der langen Kürbisen geschnitten, mit Oel gekochet, und warm aufgelegt, ist ein treffliches Mittel in Seitenstechen.

6. Das Fleisch dieser Kürbisen zerquetscht, im Wasser gekocht, und allezeit warm auf den Ruckgrad gelegt, ist ein gutes Mittel in Hitze der Hectic.

7. Aus den Kürbiskernen mit Pappel- und Erdbeer-Wasser ein Milch gemacht, und davon offt getruncken, löschet alle fieberische Hitze, stillet den Schmertzen der Nieren und Lenden, vertreibt das Brennen des Harns, und bringet gelinden Schlaff.

8. Die gebrannte Aschen von der Kürbis-Rinde, heilet Löcher und Geschwär am Männlichen Glied, ist auch gut wider den Brand.

9. Der Rauch von den angezündeten Kürbis, vertreibet die Fliegen und ander Ungeziefer aus den Gemächern.

XXI. Capitel.

Von den Quitten.

1. Quitte ist ein Baumfrucht, ihr Figur ist theils rund, wie ein Apffel, theils länglicht, wie ein Birn, daher jene Apffel- diese Birn- Quitten heissen.

2. Die Quitten haben eine kühlende und anhaltende Krafft, wie auch einen lieblichen Geruch. Sie bekommen einem schwachen Magen gar wohl; indem sie solchen trefflich stärcken, den Durchlauff und das Erbrechen stillen, und die Dauung befördern.

3. Wegen ihres herben Geschmackes, sevnd sie rohe nicht zu geniessen, wohl aber gekocht, da sie ein angenehmes Essen abgeben.

4. Vor der Mahlzeit geessen, stopffen sie. Zwischen der Mahlzeit genossen, verbessern sie die Fleischspeisen, und verhindern im Magen deren Faulung. Nach der Mahlzeit auf die Speisen etwas von Quitten geessen, ziehen den obern Magenmund zusamm, und beförderen die Eröffnung des Leibs.

5. Man kan einige Scheiblein von dem Quitten, unter dem Fleisch mit sieden lassen, so bekommt solches einen angenehmen Geschmack. Man pflegt auch ein gantze Quitten, der Gans in den Hintern zu schieben und mitbraten zu lassen, so überkommt die gantze Gans einen Quittengeschmack.

6. Man

6. Man pflegt sie auch trocken oder feucht einzumachen, wie auch einen Safft daraus zu sieden, welchen man in Schächteln, wie Marmelade, oder in höltzernen Formen gerinnen lässet Man kan auch daraus machen Quitten-Schnitz, Quitten-Brod, Quitten-Latwerg, Quittenwein ꝛc. Alle diese haben ein ungemeine Krafft, den Magen zu stärcken, und den verlohrnen Appetit wieder herzustellen.

XXII. Capitel.

Von den Aepffeln.

1. Apffel ist ein Baum-Frucht, und zwar die vornehmste unter den Baum-Früchten.

2. Die Aepffel seynd unterschiedlicher Arten. Plinius zehlet deren neun und zwantzigerley, welche zu seiner Zeit schon in Welschland gewesen, In Franckreich zehlet man dermahlen 164 und in Teutschland 180. Sorten.

3. Diese gantze Anzahl der Aepffeln werden eingetheilet, in die saure, süsse und sauersüsse. Die saure Aepffel seynd kalt und zusammziehend. Die süsse seynd warm und laxirend. Die sauersüsse, weilen sie weder zu süß, noch zu sauer seynd, also seynd sie auch dem Magen und dem Hertzen mehr angenehm, als die andere beyde Sorten; dann sie am besten nähren und stärcken.

4. Unter die sauersüsse werden gezehlet: Die Sommer- und Winter-Borsdorffer-Aepffel, wovon

wovon die erstere sonst Herrn-Aepffel helssen: wie auch die Reneten, Leder-Aepffel, Appi-Aepffel, Back-Aepffel, Strähmerling, Wässerling und andere mehr; dahero seynd sie auch die gesündeste unter allen Aepffeln.

5. Süß ware der Apffel im Paradeiß, aber auch sehr sauer, dann kaum hatte Adam solchen gebissen, ist er mit seiner Eva von GOtt aus dem Paradeiß verstossen worden. Die meiste Lehrer sagen, es seye ein Apffel gewesen, andere aber wollen behaupten, es seyen ein Indianische Feigen gewesen, welche man auch noch heut die Adams-Frucht nennet. Diese Feigen aber ist den unserigen nicht gleich, sondern gantz rund, wie fast ein Apfel. Wann man dieselbe auffschneidet, so findet man darinn gantz natürlich das Creutz Christi sammt allen Passions Instrumenten.

6. Sehr sauer ware auch der Apffel der Kayserin Eudociæ im Jahr 440. Theodosius II. Kayser in Orient, bekame von einem Land-Mann einen überaus grossen Apffel, den schickte er als etwas rares seiner Eudociæ; diese schickte ihn Ehren halber dem vornehmen Hofherrn Paulino. Paulinus alles dings unwissend, schickte ihn wiederum den Kayser zur Verehrung. Eudocia wurde hernach vom Kayser gefragt, wo der Apffel seye; und weil sie bey ihm einen Verdruß förchtete, sagte sie fluchs, sie hab ihn geessen. Diß entrüstete den Kayser

also, daß er sie von sich stieß, und sie im Exilio zu Jerusalem sterben muste.

5. Man soll keine Quitten zu den Aepffeln legen, weilen sie solchen mit ihrem starcken Geruch sehr schädlich seynd, und eine Faulung unter ihnen erregen.

8. Aus den Aepffeln kan man unterschiedliche Speisen bereiten, als Aepffel-Küchlein, oder Strauben, gedämpffte Aepffel, Aepffel-Mus, Aepffel-Galert &c.

9. Die jenige welche zur Hartleibigkeit geneigt seynd, können frisch-geschälte Aepffel-Schnitz, in einem Gläßlein Wein, eine Stund lang einweichen, und sodann vor der Mahlzeit zuerst essen, so wird hernach auf etlichmahl geschehene Widerhohlung, der Stuhlgang erfolgen.

10. Die gemeine Leute pflegen einen sauren Apffel zu schaben- und denen in hitzigen Fiebern liegenden Leuten, eine Messer-Spitz davon zu geben, und vielleicht nicht unrecht, weilen es den Durst benimmet, und sowohl den Mund als Magen abkühlet.

11. Die rohe Aepffel seynd denjenigen, die einen schwachen, kalten und übel dauenden Magen haben, schädlich, indem sie solchen, wie auch die Gedärmen gewaltig aufblähen, und die Dauung verhindern. Ist also sehr gut, daß man auf alles Obst Brod esse, oder einen Aquavit darauf trincke.

12. Die

12. Die gekochte Aepffel aber seynd durchgehends gesünder, und schaden so leicht nicht, absonderlich wann sie gleich vor der Mahlzeit genossen, und die andere Speisen erst darauf genommen werden.

XXIII. Capitel.

Von den Birnen.

1. Birn ist ein bekannte Baum-Frucht. Es gibt ein so grosse Anzahl von Biernen, daß einige über 200. Arten derselben zehlen.

2. Die Birn, was ihr innerliches Weesen und Fleisch anbetrifft, kan man gar wohl in drey Haupt-Arten eintheilen. Die erste nennt man Butter-Birnen, welche so mild und mürb, daß sie gleich wie Butter im Mund zergehen. Die andere heissen Wasser-Birnen, welche voll Wasser und Safft seynd, darbey aber ein hartes und derbes Fleisch haben. Die dritte heissen Würtz-Birnen, welche nach Gewürtz als Bisam, Zimet, Fenchl-2c. riechen.

3. Die beste und gesündeste Birnen seynd die Bergamotten- Muscateller- Pfaltzgräfer- Malvasier- Alant- Citronen- und so genannte Besten- oder Frantzösische Birnen; welche beym Nachtisch, ohne Bedencken, von gesunden Leuten in seiner Maaß können genossen werden.

4. Die süsse und gewürtzhaffte Birnen seynd allezeit besser und gesünder, als die saure und wässer-

wässerichte, weilen sie eine weit bessere und leichtere Nahrung geben; da hingegen die saure und wässerichte, ob sie schon dem Mund gar angenehm, allzu viel kühlen und den Magen schwächen.

5. Die Birnen seynd nicht so gesund als wie die Aepffel, weil sie allzu kalter, trockener und anhaltender Natur seynd; dahero sollen sich schwache Mägen, und absonderlich hartleibige Leute davor hüten.

6. Vor der Mahlzeit sollen die Hartleibige Leute niemahls Birnen essen, weilen sie auf solche Weiß den Leib noch mehr verstopffen; wann sie aber dieselbe gleich nach der Mahlzeit essen, so schaden sie ihnen so viel nicht; indem solcher Gestalt die Speisen unter sich gedruckt, der Magen zusamm gezogen, und folglich die Verdauung befördert wird.

7. Die gedörrte Birn-Schnitz, wie auch die Aepffel-Schnitzen taugen nicht für schwache Mägen; noch weniger für diejenigen, welche viel sitzen, und keine Bewegung haben; für starcke und arbeitsame Leute aber, gehen sie endlich noch mit.

8. Die rohe Birnen beschweren den Magen, die gekochte aber erleichtern den beschwerten Magen, wie die Salernitanische Schul lehret:

Dum coquis: antidotum pyra sunt, sed cruda venenum.

Cruda gravant stomachum, relevant sed cocta gravatum, Diesen

XXIV. Capitel.

Von den Welschen Nüssen.

1. Nuß ist ein bekannte Baumfrucht, einer warmen und trockenen Natur.

2. Die Welsche Nüsse werden vielfältig zu Tisch gebracht. Sie seynd aber nicht so gut und geschmack als wie die Hasel-Nüsse, lassen sich auch nicht so wohl verdauen, daherv geben sie wenig Nahrung, beschwehren das Haupt, Brust und den Magen, und vermehren ziemlich die Gall.

3. Die jenige, welche viel und laut reden, oder singen müssen, sollen sich vor diesen welschen Nüssen hüten, weilen sie wegen ihres scharffen Saltzes und Oehles, den Hals und Kähle gantz rauh und heiser machen, absonderlich, wann sie schon dürr und alt seynd.

4. Die grüne Nüsse seynd besser und gesünder, als die dürre; weilen sie nicht so viel trocknen und stopffen, sondern vielmehr eröffnen, und den Leib laxiren.

5. Die mit Zucker, Zimmet und Nägelein eingemachte Nüsse, stärcken trefflich den schwachen Magen, helffen zur Dauung, verzehren die schleimigte Magen-Feuchtigkeiten machen Lust zum Essen, und stärcken auch die Frucht im Mutter-Leib; sollen aber die Gall vermehren.

6. Aus den Nußkernen kan man ein Oehl auspressen, welches man in Elsaß und in der untern

untern Pfaltz in Lampen brennet, die Armen brauchen es auch zur Speiß.

7. Dieses Nuß-Oehl dienet wider das Verbrennen und Feigwartzen, sie mögen nun seyn in der Gebähr-Mutter, oder am Mastdarm.

8. Man macht auch aus den grünen Nuß-Schelffen ein Oehl, welches schwartze Haar machet, oder diese grüne Schelffen gesotten und darmit den Kopff gewaschen, machet braune Haar.

9. Der Safft aus der Nußbaum-Wurtzel dienet äusserlich für den Kopffwehe, Gliederwehe, Podagra, und wann man das Gemächt darmit bestreichet, färbt es die graue Haar auf dem Kopff schwartz.

10. Das Häutlein um den Nußkern ist ein gewisses Mittel die Colica oder Bauchgrimmen. Das Creutz zwischen dem Kern wird gerühmt wider schwere Geburt, Seitenstechen, Bauchgrimmen und Geschwür der Nieren.

11. Das aus den unzeitigen Nussen gebrennte Wasser treibet den Gifft aus, und nutzet vor die innerliche Hitze, dreytägige Fieber, Würmen, geronnen Geblüt, Schwindel, Kopff-Schmertzen, Wassersucht, Nieren- und Blasen-Stein; äusserlich für die Geschwür an Schenckeln und Gliedmassen.

XXV. Capitel.

Von den Hasel-Nüssen.

1. Hasel-Nuß ist ein bekannte Frucht von der Hasel-Staude. Sie wird auf lateinisch Nux avellana genennt von der Stadt Avella oder Abello in Campanien, weil sie daselbst vor Zeiten häuffig und schön gewachsen.

2. Die Hasel-Nussen werden ebenfalls zu Tisch gebracht; und diese seynd besser und geschmackter, als die Welsche Nüsse. Die frische oder grüne seynd gesünder, als die dürre; weilen sie viel leichter, als die dürre, zu verdauen seynd.

3. Man kan sie vor oder zwischen der Mahlzeit essen; und auf solche Weiß seynd sie gut für die Nieren- Blasen- und Stein-Beschwerungen.

4. Die Hasel-Nußkern gestossen; und mit Hönig-Wasser vermischt, getruncken, vertreiben den alten Husten, und brennenden Urin.

5. Die Haselzäpflein oder Haselkätzlein stopffen den Bauchfluß, dienen wieder die Zauberey, ein Quintlein eingenommen. Item bekommen sie denen Pferden sehr wohl.

6 Das aus der Haselnuß-Stauden, oder Holtz destillirte Oehl dienet wider die fallende Sucht, Zahnschmertzen, Würme; befördert die schwere Geburt, treibt die todte Leibsfrucht

und

und zuruckbleibende Nachgeburt aus, und eröffnet die Verstopffung des Leibs.

7. Das Holtz von dieser Staude hat ein sonderbare Antipathie mit den gifftigen Thieren; wann man ein Schlang darmit berühret, so erstarret solche alsbald.

8. Aus der Hasel-Stauden wird auch die Wünsch-Ruthe, wordurch man Erzte und Schätze finden soll, geschnitten, und zwar im Frühling oder Herbst, drey Täg nach dem Neuen Mond. Man nimmt darzu einen Zweig, welcher zweysproßig, zweyzinckig, gerad, und von eines Jahrs-Wachs, auch etwann zwey Spannen lang ist. Die besten Stauden hierzu seynd, die auf Bergen wachsen, wo Erzt-Gruben seynd. Einige Gelehrte aber, wollen auf diese Wünsch-Ruthen nicht viel halten.

XXVI. Capitel.

Von den Castanien.

1. Castanien oder Kästen ist ein Baum-Frucht, welche, wann sie geschält wird, warm und trocken ist, kalt im ersten Grad, und trocken im andern Grad.

2. Diese Frucht führet einen dicken Safft bey sich, machet Blöhungen, Verstopffungen; dienet dahero, weil sie stopffet und zusamm ziehet, zu allerhand Bauchflüssen, weissen Fluß, Erbrechen, und Blut-Auswerffen.

3. Sonst haben die Castanien einen angenehmen süssen Geschmack, und geben eine gute dauerhaffte Nahrung, und deßwegen werden sie entweder gesotten, oder gebraten, zu Tisch gebracht.

4. Weilen sie aber hart zu verdauen seynd, so gehören starcke und gesunde Mägen dazu. Die schwache und müssige Leute aber, die da viel sitzen, sollen sich billig davon hüten.

XXVII. Capitel.

Von den Kirschen.

1. Kirsch ist ein bekannte Baum-Frucht. Unter den Kirschen werden auch verstanden die Weichseln und Amarellen.

2. Die saure Kirschen, seynd kalt und trockener Natur, ziehen zusamm, stärcken das Hertz und Magen; dienen dahero wider Hitz und Durst in Fiebern und melancholischer Miltz-Sucht.

3. Die schwartze Kirschen seynd warm und feucht im ersten Grad. Sie erweichen, nützen dem Haupt, præserviren für Schlag, Fraiß und Lähme.

4. Kirschen-Blätter in Milch gesotten, dienen in der Gelbsucht, führen auch die gallichte Unreinigkeit aus.

5. Die Kirschenkerner zu Pulver gestossen und eingenommen, zermalet und treibet den Stein aus.

6. Die

6. Die Amarellen kühlen, trocknen, ziehen zusamm, temperiren die Hitze der Fieber und den Durst, stärcken den Magen.

7. Die Weichsel stärcken den Magen, erfrischen das Hertz, löschen den Durst, lindern die Hitz, und dienen wider Miltz-Beschwerung.

8. Die frische, mit Essig und Zucker gekochte Weichsel, geben so wohl für Gesunde als Krancke eine treffliche Labung; sonderlich löschen sie in hitzigen Fiebern den Durst, und dämpffen die Gall Bey Tisch aber schicken sie sich wohl zum gebratenen Wildprät, indem sie nicht nur einen guten Appetit machen, sondern auch zur Verdauung des etwas harten Fleisches sehr wohl dienen.

9. Die dürre, mit Wein und Zucker gekochte Weichsel geben ebenfalls auf dem Tisch eine so wohl gesunde, als angenehme Speis ab. Man kan auch solche im frischen Wasser absieden, und das Wasser davon trincken, so werden dardurch in hitzigen Fiebern alle Lebens-Geister bestens erquicket; auch wird der hefftige Durst ziemlich gestillet.

XXVIII. Capitel.

Von den Erdbeeren.

1. Erdbeer ist ein kleine rothe Frucht, so entweder in Wäldern, auf Bergen und

Hügeln, von sich selbst wachset, oder in Gärten mit Fleiß gezogen wird.

2. Die Erdbeer seynd kalter und feuchter Natur; dahero sie trefflich kühlen und anfeuchten, folglich Hitz und Durst stillen; absonderlich dienen sie den Gallsüchtigen, indem sie die Gall trefflich dämpffen. Sie kühlen nicht nur ab die Nieren, sondern reinigen auch dieselbe von dem darinn enthaltenen Sand und Grieß durch den Urin. Sie seynd auch gar gut in der Miltzbeschwörung und Melancholie.

3. Weil sie aber wegen ihrer kalten und feuchten Natur nicht allen Mägen anständig, sonderlich da sie im Magen leichtlich faulen, und dadurch ein Fieber verursachen können; als soll man sie mit Wein und Zucker zu einer kalten Schale machen, und auf den Tisch setzen. Etliche wollen zwar man solle auch Zimmet daran thun, allein weil derselbige denen Beeren ihren natürlichen guten Geschmack benimmt, so läßt man solchen lieber aus.

4. Diese Erdbeere soll man nicht nach dem Tisch essen; weilen sie wegen ihren allzu kühlender Krafft gar leichtlich die Dauung verhindern können. Am gesündesten seynd sie, wann man sie zwischen der Mahlzeit genieſſet; indem sie alsdann so leicht nicht schaden können.

5. Man soll die Erdbeere niemahls also rohe und ungewaschen essen; weilen offt geschicht, daß sie von allerhand unreinem Geschmeiß besudelt

sudelt werden, woher nachmahls ein gefährlicher Durchbruch, und wohl gar die rothe Ruhr entstehen kan.

XXIX. Capitel.

Von den Johannes-Beerlein.

1. Johannes-Beerlein seynd die Frucht einer niedrigen Stauden. Sie kühlen und trocknen im andern Grad.

2 Sie werden zeitig am St. Johannis Tag, dahero sie auch den Nahmen Johannis Berlein bekommen haben.

3. Es gibt dreyerley Sorten, als weisse, rothe und schwartze, von denen die schwartze nicht gebraucht, auch selten gezielet werden.

4. Die rothe und weisse Johbnnes-Beerlein ziehen etwas zusamm; seynd dahero dem Magen gesund, kühlen die Hitz, löschen den Durst, nützen in Bauchflüssen, rothen Ruhr, in Gall-Fiebern; widerstehen der Faulung, erfrischen den Sauerteig des Magens; haben hiemit alle Kräffte mit dem Citronen und Granaten-Safft gemein.

5. Sie werden zu diesem Ende offtmahls in Zucker eingemacht, und als eine Kühlung und Labung in hitzigen Kranckheiten nützlich eingenommen; es wird auch mit Zucker ein dicker Safft oder Syrup daraus gemacht, welcher ebenfalls als ein treffliche Kühlung und Stillung des Durstes bey Fiebern, Masern, Po-

cken, und dergleichen gebraucht wird; so erfrischet er auch den Mund, und stärcket das Hertz.

6. Also rohe geessen, schicken sie sich beym Tisch nicht wohl; besser aber bekommen sie zwischen der Mahlzeit; doch soll man niemahls zu viel auf einmahl essen, weil sie sonsten leichtlich schaden können.

XXX. Capitel.

Von den Heydelbeeren.

1. Heydelbeer seynd zweyerley: Die schwartze und die rothe. Die schwartze Heidelbeer heissen Schwartzbeer, die rothe aber Preußbeer.

2. Die Schwartzbeere kühlen und löschen im Sommer den Durst, wie die Erdbeere, seynd dabey einer trockenen Natur, ziehen ein wenig zusamm, und stopffen, dahero auch so wohl die frische, als dürre Beere wider die rothe Ruhr und andere Bauchflüsse gebraucht werden.

3. Man kan sie entweder rohe, als ein kalte Schale, oder mit Milch oder Wasser zu einen Brey gekocht, geniessen. Sie können auch mit Wein, Zimmet und Zucker gekocht, und nach Appetit genossen werden.

4. Die Preußbeer werden gestossen, der Safft zu einen Lattwerg gesotten, wie der Hollunder-Lattwerg; je mehr er gesotten, je besser hält er sich ein gantzes Jahr, und länger. Dieser

ser Lattwerg machet ein frisches Geblüt, und einen guten Appetit.

5. Andere machen die Preußbeer ein mit Zucker und Essig, geben sie hernach auf den Tisch, giessen alsdann Wein darüber, und streuen Zucker darzu, so seynd sie recht gut und gesund.

6 Die Preußbeer gedörrt, gepülvert, und eingenommen, stillen kräfftig die rothe Ruhr, und die Stein-Schmertzen; deßwegen nennt man sie auch Steinbeere.

XXXI. Capitel.

Von Schlehen.

1, Schlehe ist ein Frucht eines Schlehen-Dorns, welche auswendig schwartz-blau ist, inwendig grün, und eines sehr herben Geschmacks.

2. Man pflegt die Schlehen zu dörren, und hernach zu essen. Wann man die gedörrte zu Pulver stosset, und in warmen Wein einnimmt, so treiben sie den Stein und Urin.

3. Die rohe Schlehen, wann man sie ins Bier oder Wein wirfft, machen solchem ein angenehme Farb, und guten Geschmack, stärckt den Magen und Lebens-Glieder, stillet den Bauchfluß ꝛc.

4 Die Schlehen sammt den Kern gestossen, und daraus ein Wasser gebrennt; dienet wider die Ruhr, und andere Bauch- und Blutflüsse.

5. Der

5. Der Schlehen-Safft zu einem Muß gekocht, stärcket den Magen, stillet das Erbrechen und curiret die weisse und rothe Ruhr.

6. Die frische Schlehen-Blüthe über Nacht in Bier oder Wein geweicht, oder gekocht, und davon getruncken machet ein gelinde Oeffnung des Leibs, und ist ein treffliche Blut-Reinigung.

7. Schlehenbeer im Wasser oder sauren Wein gesotten, und ein wenig Hönig und Alaun darunter gethan, geben ein gutes Gurgel-Wasser ab, benehmen alsbald die Zahn-Schmertzen, und machen die wacklende Zähn fest.

XXXII. Capitel.

Von den Hagenbutzen.

1. Hagenbutze, Hagenbutte. oder Hetzebetsch ist ein bekannte Frucht des Hagendorns, oder wilden Rosenstocks.

2. Die Hagenbutzen geben zu Tisch eine gute und wohlschmeckende Speiß ab, und können, wann sie Winterzeit teig, also roh genossen werden.

3. Man kan daraus, wann sie von denen Haaren und Kernen oder Steinlein gesäubert worden, eine gesunde Salsen oder Syrup etwas dicklicht mit Zucker sieden, hernach mit Wein anmachen und zum Gebratens auf die Tafel geben.

4. Oder sie werden, als ein Zugemüß, worunter

unter man grosse Rosinen oder Eibeben mischet, in Wein und Zucker abgekocht; oder durchgetrieben und in Form einer Suppen, zu Tisch gegeben.

5. Man kan die dürre Hagenbutzen zu dem Fleisch legen, welche in dem Kochen gar schön wider aufschwellen, und das Fleisch sehr angenehm und wohlgeschmack machen.

6 Uberhaupt dienen die Hagenbutzen in Steinschmertzen. Sie treiben den Urin, stärcken die Nieren, und treiben Grieß und Stein gewaltig aus.

XXXIII. Capitel.

Von den Feigen.

1. Feigen ist ein Frucht des Feigen-Baum, welcher in Welschland, Spanien und Franckreich von sich selbst sehr häuffig wachset, allwo er auch zweymahl im Jahr, nemlich im Frühling und Herbst Früchte bringet.

2. Die dürre Feigen seynd warm und feucht im andern Grad, und trocken auch im andern Grad. Die frische seynd nicht so warm. Beyde seynd gut der Lungen und Brust, treiben den Sand aus den Nieren, curiren die Husten, Keuchen, Heiserkeit und Blutharnen ꝛc.

3. Die frische und wohlzeitige Feigen schmecken sehr wohl, geben auch ein ziemlich gute Nahrung. Zu viel aber auf einmahl genossen, machet ein böses Geblüt und einen Durchlauff.

Am

Am gesündesten seynd sie, wann man sie Nachmittags zwischen der Mahlzeit genieſſet.

4. Die gedörrte Feigen werden selten von erwachsenen, sondern nur von Kindern bisweilen geessen: indeme sie in Kinds-Blattern und Flecken trefflich dienen; Man darff sie nur im Bier kochen, und die Kinder davon trincken lassen.

5. Die schwangere Weiber sollen täglich um die Zeit ihrer Niederkunfft, etliche gebratene Feigen essen; so werden sie leichter gebähren.

6. Feigen im Wasser gesotten, und den Mund offt warm darmit ausgeschwänckt, öffnet die im Mund inwendige Geschwär.

XXXIV. Capitel.

Von den Zwetschgen.

1. Zwetschge ist ein Baum-Frucht, welche zwar einer kühlenden und feuchten Natur ist, doch aber in beyden Stücken bester massen temperiret.

2 Unter den Pflaumen, Apricosen oder Marillen seynd die Zwetschen die gemeinste, und die gesündeste; indeme dieselbe einen sauerlichten und etwas weinichten, wie auch einen angenehmen Geschmack haben.

3. Die frische Zwetschgen laxiren den Leib, temperiren die Schärffe der Feuchtigkeit, stillen den Durst, und befeuchten die Zung. Zu

viel

viel aber auf einmahl geessen, können sie gewaltig schaden.

4. Die gedörrte Zwetschgen seynd gesünder und sicherer, als die frische, wie auch die geschelte, ausgebrennte und ausgedörrte Zwetschgen so man Prunellen nennet; indeme dieselbe, zur ersten Speiß genommen, den verstopfften Leib ohne einige Ungelegenheit sehr gelind eröffnen.

5. Die Zwetschgenbrühe braucht man zum purgiren. Man soll nemlich die purgirende Medicin, so unter sich gehen soll, in die Zwetschen Brühe einnehmen, so wird solche desto besser purgiren.

XXXV. Capitel.

Von den Pferschingen.

1. Pfersching ist ein bekannte Baum-Frucht, sie kühlet und feuchtet im andern Grad.

2. Die Pferschingen geben dem Leib gar wenig Nahrung, und faulen gar leichtlich im Magen; verursachen also leichtlich faule Magen-Fieber, und geben zum Bauchwehe, rother Ruhr und Durchbruch ziemliche Gelegenheit, wann man derselben zu viel geniesset.

3. Für einen kalten und schwachen Magen taugen sie gar nicht; hitzigen Mägen aber können sie noch erlaubt werden, dieweil sie solche artig abkühlen und anfeuchten.

4. Gleich

4. Gleich nach dem Tisch soll man dieselbe nicht essen, weilen sie zu solcher Zeit allzuviel abkühlen, und die Dauung verhinderen. Zwischen der Mahlzeit aber geessen, seynd sie gesunder, absonderlich, wann sie vorhero eine zeitlang in Wein eingeweichet gewesen.

5. Die Pfersching-Blüthe dienen vor die Würme der Kinder. Sie laxiren auch in Verstopffung der Kräß-Aederlein, purgiren die gesaltzene Feuchtigkeiten, welche sie aus dem Leib gantz leicht ausführen.

6. Die Blätter zu Pulver gestossen, und auf den fressenden Krebs gestreuet, tödtet ihn.

7. Die Blätter mit Wasser oder Milch gesotten und Morgens frühe, wie Thee getruncken, geben ein treffliche Blutreinigung ab; indeme sie die unreine und gesaltzene Feuchtigkeiten trefflich abführen.

8. Die Pfersching-Kerner zu Pulver gestossen, und eingenohmen, treiben den Urin, Stein und Grieß, seynd gut in Verstopffung der Leber, und Brennen des Magens; dahero pflegt man daraus einen Rosolli zu brennen

9. Das aus Pferschingkern gepreste Oehl eingenommen, nützet im Stein- und Bauch-Grimmen, äusserlich aber stillet es den Schmertzen der Ohren, und der guldenen Ader ꝛc. Es erwecket auch einen sanfften Schlaff, wann man es an die Schläffe streichet.

XXXVI. Capitel.

Von den Ruben.

1. Es gibt der Farb nach, unterschiedliche Ruben, als weisse, rothe und gelbe.

2. Alle Ruben machen viel Wind, und blähen absonderlich einen schwachen Magen starck auf; dahero soll man allezeit Kümmel daran thun; vermehren aber doch die Feuchtigkeiten im Leib.

3. Die weisse Ruben geben für gesunde Mägen ein gute und wohlschmeckende Speiß, besonders wann sie recht mit Fleischbrühe gesotten, und mit Hammel-Fleisch wohl gefüttert werden. Weilen sie aber einen schwachen Magen starck aufblähen, so taugen sie nicht wohl für die jenige, welche viel saure- und gallichte Schleimigkeit im Magen haben.

4. Aus den weissen Ruben pflegt man ein Kraut zu machen, so man Rübleins-Kraut nennt. Man zerhacket die Ruben gantz klein, thut Saltz daran, und behaltet es in Fässern durchs gantze Jahr zum Essen auf. Dieses Kraut ist so fast nicht zu verachten; weilen dessen böse und windigte Eigenschafft vermittelst des Saltzes, durch das verjähren verbessert und vertrieben wird.

5. Die kleine Steck-Ruben, welche wir Bayrische Ruben heissen, seynd unter allen Ruben am besten zu essen; dann solche schmecken

nicht

nicht nur viel delicater, sondern geben auch ein weit bessere Nahrung, absonderlich wann sie mit Fleischbrühe und nöthigem Gewürtz wohl zugerichtet werden.

6. Die gelbe Ruben seynd gut zu essen, nähren wohl, und halten auch lang nach, doch seynd sie etwas schwer zu verdauen. Die noch gantz junge und zarte seynd besser und gesünder.

7. Die rothe Ruben, oder Rohnen, taugen nicht viel, dann sie kühlen allzu starck, und können den Magen gar leicht beschweren, sollen also die schwächlichte Leut, absonderlich die zur Blähung und Hartleibigkeit geneigt seynd, davon wenig, oder gar nichts essen.

8. Die mit Essig oder Pfeffer eingemachte rothe Ruben, geben ein angenehmes und wohlschmeckendes Beyessen ab, erwecken auch ein guten Appetit zum Essen; gehört aber ein guter Magen darzu.

XXXVII. Capitel.

Von den Erd-Aepfeln.

1. Erd-Apfel oder Sau-Brod ist auswendig Braun oder dunckel, inwendig weiß, und gleichet einer Rube.

2. Die Erd-Aepfel geben ein wohl-gute und nahrhaffte Kost, absonderlich wann sie mit Fleisch und Fleischbrühe gekocht, und mit Gewürtz wohl versehen werden; doch haben sie dieses an sich, daß sie viel Blähungen machen;

dahero

dahero sollen schwache Mägen nicht viel davon essen.

3. In Bayerland achtet man die Erd-Aepfel gar wenig, hingegen in Franckreich und Engelland werden sie desto mehr geachtet; indeme sie als ein gute Speiß so gar auf die Königliche Tafeln gebracht werden, wann sie zuvor in der Aschen gebraten, oder mit Wein abgesotten worden.

4. Mit den Erd-Aepfeln wird auch das Vieh gemästet, sonderlich die Schweine, die sehr begierig darnach seynd; dahero nennt man sie auch Sau-Brod.

5. Man kan auch dieselbe zu Mehl machen, und allerhand Speisen daraus zurichten, als Brod, Pasteten, Küchel, Torten, Haarbutter, und noch viel andere Sachen. Man kan auch darmit das Geflüg mästen, wann man daraus Finger-Nudel machet.

XXXVIII. Capitel.

Von dem Cappes-Kraut.

1. Cappes-Kraut ist den Weibern nur gar zu bekannt; indem ihr meiste Arbeit in Pflantzenstossen bestehet.

2. Die Kraut-Häupteln werden theils frisch verspeiset, und Kraut-Salat davon gemacht, oder warm gekocht, theils auch zum Sauern Kraut eingeschnitten.

3. Das Sauerkraut ist nicht zu verachten; in-

dem es wohl zu verdauen, und den Magen einiger massen stärcket. Das Kraut in sich selbst macht zwar Blähungen und Winde; diese windigte Eigenschafft aber wird vermittelst des Saltzes durch das verjähren verbessert und vertrieben.

4. Man pfleget das Sauerkraut entweder allein mit Butter oder Schweinenfette zu kochen, und ein wenig Mehl daran zu brennen, oder an Henner, Gänse, Enten, Capaunen Hechte, Schweinen-Fleisch ꝛc. zu thun.

5. Es wird auch mit Zucker eingnmacht, und bey solemnen Gastereyen unter den andern Confituren mit aufgesetzet.

6. Die rohe Sauerkraut-Brühe pflegen die arme Leute so wohl zur Sommerszeit, als auch in hitzigen Kranckheiten zu trincken, und thun gar wohl, indeme dieselbe ein besondere Krafft hat, Hitz und Durst zu stillen.

XXXIX. Capitel.

Von dem gemeinen Köhl.

1. Der gemeine Köhl ist ein bekanntes Kraut; es giebt zwar vielerley Köhl; hier aber geschiehet nur von dem gemeinen eine Meldung. Man nennt einen den Sommer-Köhl, und den andern Winter-Köhl.

2. Der Sommer-Köhl gibt ein wohlschmeckendes, und noch ziemlich gesundes Essen, absonderlich wann er mit Fleischbrühe gesotten, und

und mit Butter und Gewürtz wohl zugerichtet worden. Man muß aber solchen vor dem Kochen vom Geschmeiß wohl säubern.

3. Der Winter-Köhl ist eben ein wohlschmeckendes und wohl gesundes Essen, sonderlich wann er mit Fleischbrühe aufgekocht worden; Am besten schmecket er, wann er mit Speck und geräuchertem Fleisch wohl gefüttert wird.

4. Der Winter-Köhl hat ein Satpetrische Eigenschafft, und zugleich eine Krafft gelind zu laxiren, absonderlich die erste Brühe davon, wann er gesotten wird. Diese Brühe an statt des ordentlichen Getrancks gebrauchet, tauget trefflich wohl für die hitzige Leber und Miltz, für die Dörrsucht, für das Podagra und Gliederwehe; dann sie kühlet, und eröffnet sehr wohl.

5. Köhlblätter in Wein gesotten, und die alten Schäden und Geschwäre darmit gewaschen, mildert die Schmertzen, und heilet gantz sanfft.

XXXX. Capitel.

Von dem Salat.

1. Salat ist ein allgemeines Kuchen-Kraut, welches auch Lactuck genennt wird.

2. Er ist kalt und feucht; dahero er denen Gallsüchtigen eine gute Erfrischung giebet; denen kalten und schwachen Magen hingegen schädlich ist, wo er nicht mit Garten-Kresse, Rittersporn, Schnittlauch und dergleichen wär-

menden Kräutern vermenget, und dessen Kälte und Wässerigkeit dadurch gemässiget wird.

3. Sonsten erfrischet der Salat das Geblüt, kühlet die Leber, benimmt den Durst, machet guten Appetit, und wohl schlaffen, dahero auch unsere Alten ihr Abend-Essen mit Salat zu Beförderung des Schlaffs beschlossen haben.

4. Man bereitet den Salat insgemein mit Essig, Baumöl und Saltz. Man kan ihn auch mit hart gesottenen, und viertel-weiß zerschnittenen Eyern garnieren, oder die Eyer klein hacken, und darüber streuen. Reiche Leute nehmen an statt des Eßigs Citronen-Safft oder Wein, und an statt des Saltzes Zucker.

5. Man kan den Salat auch sieden; und auf solche Weiß ist er gesünder, dann dardurch verliehret er sein allzukühlende und feuchte Eigenschafft, absonderlich wann er mit Gewürtz wohl versehen wird,

6. Ausser diesen Salat, werden auch andere Kräuter, wie Salat zugerichtet, und genossen, als da seynd Löffelkraut, Gartenkreß, Brunnkreß, Seleri, Portulac, Cichori, Merrettig, Rettig, Gurcken, Rapüntzel, Spargel, Hopfen-Keim, ꝛc.

(o)

Fünffter

Fünffter Theil

Von dem Gewürtz.

1. Das frembde ausländische Gewürtz ist noch nicht gar zu lang in Teutschland gebräuchlich. Unsere Alten waren mit denen innländischen Gewürtz-Kräutern zu frieden, und waren auch gesünder. Jetzt aber kan man wohl mit Wahrheit sagen: Neues Gewürtz, neue Kranckheiten. Es müssen alle Speisen nach frembden Gewürtz schmecken, sonsten seynd sie nicht gut, und nicht gesund.

2. Wir haben an Gewürtz, sonderlich das Saltz, Salbey, Tymian, Lavendel, Zwiebel und dergleichen, womit wir eben das erlangen können, was wir mit frembden suchen, nur kommt es auf unsere Einbildung an. Manche beklagen sich, daß so wenig Geld in unsern Land seye; wo kommt es aber hin? in fremde Länder für das Gewürtz. O wie viel Geld könnten wir ersparren, wann nicht so sehr das neue und frembde liebeten.

9. Alle Speisen seynd ohne Gewürtz eckelhafft und abgeschmackt, und weilen die Fleisch- und Fisch-Speisen von sich selbsten zur geschwinden Faulung sehr geneigt seynd, so muß

man freylich dieselbe mit Gewürtz versehen, damit sie einen guten Geschmack bekommen, und die besorgende Faulung einiger massen verhindert werde.

5. Da nun das Gewürtz dermahlen sehr gebrauchet wird, als wird hier jedes desselben insbesonders untersuchet werden.

I. Capitel.

Von dem Saltz.

1. Saltz ist das allernothwendigste Gewürtz, ohne welches kein eintziges Essen schmackhafft bereitet werden kan. Dahero sagt die Salernitanische Schul: Non sapit elca probe, quæ datur absque sale: Die Speiß ohne Saltz, schmeckt wie Bier ohne Maltz.

2. Zu Zeiten der ersten Welt, nemlich vor dem Sündfluß hat man nicht viel vom Saltz gewust; man hatte auch solches nicht nöthig; weilen man dazumahl noch kein Fleisch geessen; nach dem Sündfluß aber, da man anfienge Fleisch zu essen; muste man nothwendig das Saltz hervor suchen.

3. Der Gebrauch des Saltzes muß schon uralt seyn, indeme schon in dem Alten Testament öffters von dem Saltz eine Meldung geschiehet; wie dann des Loths Eheweib im Welt-Jahr 248. schon in eine Saltz-Saule verändert worden, welche Saule noch nach Christi

Geburt

Geburt von Josepho dem Jüdischen Geschicht-Schreiber ist gesehen worden.

4. Ancus Martius solle der erste seyn, der die Saltzgruben erfunden hat. Die Kunst aber aus Wasser Saltz zu sieden hat zu erst eingeführet Elisabetha, die Ehefrau Kayfers Alberti I.* der im Jahr 1300. regierte. Das erste Saltz in Teutschland ist gesotten worden zu Hall im Innthal, einer kleinen Stadt in Tyrol.

5. Das Saltz wird entweder aus der Erde gegraben, oder aus Saltzwasser gesotten, oder wie in Franckreich, Spanien und Portugal aus dem Meer Wasser durch die Sonnenhitze bereitet

6. Das gegrabene Saltz nennt man Stein-Saltz. Das aus Saltzwasser gesottene Saltz aber ist viel besser und nutzlicher zu gebrauchen, als das Stein- und Meersaltz: dann das Meer-Saltz ist nicht gleich Saltz-reich, das Stein-Saltz aber, wann es nicht gereiniget, dienet nur zum einsaltzen.

7. Zu Traunstein in Ober-Bayern wird viel Saltz gesotten. Das Saltzwasser darzu wird von Reichenhall über ein Gebürg durch einen künstlichen Wassertrieb nach Traunstein geführet, und allda wegen Uberfluß an Holtz das Saltz gesotten. Der Bauer, der diese so künstliche Wasserleitung über das Gebürg erfunden, ist deßwegen in Adelstand gesetzt, und Gutra-

then genennt worden. Und dieses Saltz ist besser als das Sächsische Saltz.

8. Es giebt noch viel Oerter in Teutschland, wo Saltz gesotten wird, als zu Hall in Sachsen, zu Franckenhausen in Thüringen, zu Küttzingen in Francken, zu Colberg in Hinter-Pommern, zu Hall im Saltzburgischen, zu Sitten in der Schweitz, zu Hall in Schwaben, zu Hallstadt in Ober-Oesterreich ꝛc.

9. In unsern Welt-Theil nemlich in Europa ist das Saltz weiß; in Asien aber, sonderlich in China bey der Stadt Xancscu ist es roth.

10. Das Kuchlsaltz, ehe man es brauche, soll man zuvor in einem Ziegel-Ofen brennen, so wird es nicht allein schön weiß, sondern auch kräfftiger, und in der Würckung fast stärcker.

11. Das Saltz, wann es mässig gebraucht wird, erwärmet den Leib, befördert die Verdauung, und macht guten Appetit zum Essen, verbessert alles, was an Fleisch und Fischen schleimicht ist, was aber hart und zähe ist, macht es mürb und zart. Hilfft vor Verschleimung des Magens, verzehrt die kalten Feuchtigkeiten der Wassersüchtigen, zermalmet den Blasen- und Nierenstein.

12. Unsere Alten haben denen Gästen am allererstten das Saltz vorgesetzet, und zwar darum, damit sie ihnen dardurch einen Appetit und Lust zum Essen macheten. Und wann das Saltz

auf

auf dem Tisch verschüttet worden, haben sie es für ein Unglück gehalten.

13. Fette und unfruchtbare Weiber sollen öffters Saltz essen, dann es schreibet der gelehrte Lemnius, daß die Fette Weiber, so aus Mangel ihres natürlichen Saltzes und Wärme unfruchtbar, durch rechten Gebrauch des Saltzes fruchtbar werden, indeme das Saltz die übrige Fette und Feuchtigkeiten verzehret, und also die natürliche, gleichsam erstickte Wärme erfrischet, und lebhaffter machet.

14. Die schwangere Weiber sollen nicht viel Saltz essen, dann das überflüssige Saltz, wie Aristoteles will, machet, daß sie Kinder ohne Nägel gebähren.

15. Fette Männer die gern magerer wären, können mehrer Saltz, als gebräuchlich, essen; dann das Saltz verzehret die Fette. Dürre Leute aber sollen desto weniger Saltz essen; dann, wie die Salernitanische Schuel lehret.

Viel Saltz essen, schadt den Augen,
Und der Haut wills gar nicht taugen.
Es machet Krätzen und beissen,
Daß man möchte sich zerreissen.

16. Saltz Hönig und Oehl, unter einander vermischet, und warm übergelegt, bekommt sehr wohl den verrenckten, Gliedern, und Fußgicht, oder Podagra.

17. Saltz

17. Saltz und Oehl durcheinander geschlagen, und übergelegt, wehret den Brand, daß keine Blattern auffahren.

18. Saltz im Mund gehalten, lasset die Bpühlwürme nicht in Magen kommen. Wohlgesaltzene Suppen ohne Brocken geessen, hilfft wider das allzu hefftige Vomiren oder Speyen.

19. Den jenigen, welche die hinfallende Kranckheit überfallet, Saltz in den Mund gegeben, machet, daß sie bald wider zu sich kommen.

20. Morgends die Zähn mit Urin und Saltz gerieben, lindert die Zahnschmertzen, macht auch das abgefallene Fleisch wachsend. Oder Saltz in Hönig gebraten bekommet wohl dem Mundgeschwär, säubert und heilet das faule Zahnfleisch

21. Das Saltz löschet den Durst: also hat es erfahren das Kriegsheer Kayserς Caroli V. Da es die Stadt Tunis in Africa im Jahr 1545. belagerte. Alle Soldaten wären vor Durst verschmachtet, wann nicht ein jeder ein oder anders Saltzkörnlein auf der Zung hätte zergehen lassen.

22. Das Saltz erhaltet nicht allein den Menschen in der Gesundheit, sondern auch die Kühe, Schaaf und Geisse; macht auch, daß dieselbe viel Milch geben.

23. Aus Saltz, Drachenblut ein Pulver gemacht, und vermischet, ist ein treffliches Wund-

Wund-Pulver, so besser ist als alle Wund-Balsam, Wund-Oehl, Wund-Salben, und Wund-Pflaster. Probatum est.

II. Capitel.

Von dem Pfeffer.

1. Pfeffer ist ein bekanntes Gewürtz, und bestehet in Körnern, welche da sie im Herbst reiff werden, grün seynd, alsdann werden sie schwartz, und im November und December gesammlet. Den schwarzen Pfeffer braucht man in der Kuchel; den weissen aber zur Artzney.

2. Die Holländer handlen starck mit dem Pfeffer Sie bringen ihn aus Ost-Indien über Meer zu uns Er kostet ihnen wenig, und gibt zum wenigsten Centum pro Cento Profit.

3. Der beste Pfeffer ist, welcher voll (nicht ausgefressen) schwer, schwartz und am Geschmack scharff ist. Er wird gern mit Paradeiß-Körnern oder andern Sachen verfälschet; man kan aber auf den Betrug bald kommen, so man die Körner ins Wasser leget; dann der falsche Pfeffer zergehet, nachdem er weich worden; der rechte aber bleibet gantz

4. Der Pfeffer bringet grossen Nutzen, verbessert und verzehret die schleimichte, kalte und feuchte Speisen, daß sie folglich so bald nicht schaden können. Absonderlich ist der Pfeffer bey denen Fischspeisen gar nöthig, indeme er

deren

deren schleimichte Feuchtigkeit bestermassen verbessert, und verzehret.

5. Für einen kalten, schleimigten, und übeldauenden Magen tauget der Pfeffer trefflich; indeme er denselben erwärmet, und die Dauung befördert. Man kan denselben gleich in dem ersten Löffel voll Suppen einnehmen. Ausser der Mahlzeit eingenommen, ist er nicht so gesund, weil er alsdann das Eingeweyd zu viel angreifft, auch die natürliche Säffte entzündet, und austrocknet.

6. Man thut den Pfeffer unter die Suppen, Brühen, Würsten, Salat, Gurcken, Fischen, Schnecken ꝛc. und unter alles, was einen weichlichen und ecklen Geschmack hat.

7. Pfeffer in Brandwein eingenommen, und darauf ein starcke Bewegung gemacht, hilfft für das kalte Fieber.

III. Capitel.

Von dem Imber.

1. Imber ist ein fürtreffliches Gewürtz, welches nicht so hitzig und scharff ist, als wie der Pfeffer.

2. Dieses Gewürtz kommt aus Ost-Indien, welches die Holländer über Meer zu uns bringen, und daraus viel Geld lösen.

3. Der weisse Imber ist besser, als der braune, und muß solcher nicht leicht zerbrechlich seyn,

inn-

innwendig aber hartzig aussehen, und einen scharffen und beissenden Geschmack haben.

4. Der Imber-Staub ist wenig nutz, und voller Sand, wie insgemein alle pulversirte Materialien: dahero thut man weit besser, man kauffe dergleichen Sachen gantzer, und stosse sie selbst zu Pulver.

5. Der Imber verbessert so wohl die Fleisch- als andere Speisen, und gibt ihnen einen sehr guten Geschmack. Man kan denselben entweder gantz oder gestossen daran thun.

6. Zu dem Rindfleisch soll man gantze Imber-Zähen werffen, so wird solches desto geschmackter. In die Suppen aber, auch unter andere Speisen kan man denselben gestossen mengen

7. Zu den Fisch-Speisen taugt der Imber überaus wohl; indeme er deren schleimichte Feuchtigkeiten also verbessert, und verzehret, da sie so leicht nicht schaden können

8. Man thut gar wohl, wann man auf die Ruben, Kraut, Salat ꝛc. und anderes gekochtes grünes Gemüß, gestossenen Imber streuet; dann solcher besitzet eine besondere Krafft, die dadurch entstehende Winde und Blähung zu verhindern, und zertheilen.

9. Der Imber stärcket und erwärmet hauptsächlich den erkalteten Magen und Gedärme, befördert die Dauung, verzehret den im Magen enthaltenen sauren, und zähen Schleim, verschaffet

schaffet auch in Dunckelheit der Augen gute Hülff ꝛc.

10 Der eingemachte Imber thut eben das jenige, was erst gesagt worden. Er erwärmet den Magen, und stellet den verlohrnen Appetit wider her; stärcket das Gehirn und Gedächtnus, vertreibet den Schwindel, und verbessert sonderlich das blöde Gesicht.

11. Gestossenen Imber, und schwartze Seiffe wohl unter einander gemengt, und das Zittermahl öffters darmit geschmiert, vertreibet solches.

IV. Capitel.

Von dem Kümmel.

1. Kümmel ist ein bekanntes Gewürtz, welches einen scharffen aromatischen Geschmack hat. Er wärmet und trocknet im dritten Grad.

2. Bey uns in Teutschland wird er nur zur Lust in denen Gärten gebauet, und der beste Saame davon wird häuffig aus Welschland zu uns gebracht. Und dieser Garten-Kümmel ist schöner, und zu den Speisen bequemer, als der Wiesen-Kümmel.

3. Der Wisenkümmel wachset ungesäet unter den Graß auf den Wisen. Und dieser ist bey uns Teutschen sehr gebräuchlich in Speisen zugebrauchen.

4. Der Kümmel vor sich selbst, oder in der Speiß genossen; bekommet trefflich einem kal-

ten,

ten, schwachen und schleimichten Magen; indem er denselben erwärmet, den Schleim verdünnert, und dessen Aufblähung, und untauglichkeit vertreibet.

5. Den alten betagten Leuten ist der Kümmel ein heylsame Artzney, dahero sollen sie ihn täglich in der Speiß geniessen.

6 Die mit Winden, Stein, Sand und Grieß geplagt werden, sollen öffters Kümmel einnehmen; dann er zertheilet kräfftig die Blähungen, und stillet das Grimmen; treibt auch Sand, Stein und Grieß, und eröffnet die Verstopfung der Nieren und der Blase.

7. Er tauget auch trefflich für die Kindbetterinnen; dann wann sie den Kümmel in der Suppen öffters geniessen, so vertreibet er die Nachwehen, und befördern die gewöhnliche Reinigung.

V. Capitel.

Von dem Aniß.

1. Aniß ist ein bekanntes Gewürtz, welches einen lieblichen Geruch, und scharffen Geschmack hat. Er wärmet, und trocknet im dritten Grad.

2. Er wird in Thüringen und Franckenland häuffig gebauet, und weit und breit verführet. Es kommt auch eine Art aus Welschland, ist aber viel kleiner, als der Teutsche.

3. Der

3. Der grosse, dickkörnige, reine, und der einen lieblichen aromatischen Geschmack hat, ist der beste.

4. Der Aniß vor sich selbst, oder in der Speiß genossen, macht einen wohl-riechenden Athem, aber stinckenden Urin, stärcket das Gesicht, erwärmet die Brust, vertreibt das Keuchen und alte Husten; zertheilet und führet aus die Wind, dienet den Schwind- und Lungensüchtigen, stärckt den kalten Magen, befördert die Dauung, und vermehret die Milch.

5. Man thut ihn unter unter das Brod, wo er dann demselben einen angenehmen Geschmack gibt.

6. Man braucht auch denselben, wie Coriander zur Speiß, und überziehet ihn mit Zucker.

7. Man macht daraus einen guten Aniß-Brandwein, der die Winde und Blähungen trefflich zertheilet, und austreibet.

8. Den so genannten Badian, heisst man auch Stern-Aniß, welcher aus Ost-Indien kommt, und an Krafft und Geschmack dem gemeinen Aniß fast gleich ist. Er schmecket lieblich, treibet die Winde, und ist gut der Brust und Magen. Man pflegt ihn unter den Thee und Caffee zu thun.

VI. Capitel.

Von dem Fenchel.

1. Fenchel ist ein allbekanntes Gewürtz welches einen süssen Geschmack hat. Und erwärmet im dritten Grad, und trocknet im andern Grad.

2. Er wird von uns Teutschen häuffig in den Gärten gebauet. Es kommt auch eine Art aus Welschland, der zu Rom, Florentz und Bononien häuffig wachset. Dieser welsche Fenchel ist dem Geschmack nach lieblicher und süsser, als der Teutsche.

3. Der Fenchel wird mehrers zur Medicin, als zur Speiß gebrauchet. Unter dem Brod gebacken, gibt er demselben einen lieblichen Geschmack. Mit Zucker überzogen, gibt er ein gutes Confect ab.

5. Aus den Fenchel werden so viele, schöne und nutzliche Artzneyen bereitet, daß man ein gantzes Tractätlein darvon schreiben könte.

6. Der Fenchel erwärmet den kalten Magen, verdünnert den Schleim, schärffet die blöde Augen, macht gute Gedächtnus, dienet zur verstopfften Leber, Miltz, und Lungen-Geschwär; corrigiret die Purgantzen, mehret die Milch, hilfft für den eingezogenen Queckſilber-Rauch und vertreibet die Winde und Aufblähung des Magens; dahero sagt die Salernitanische Schuel.

Wer Fenchel-Saam genieſſet,
Den Winden Thier auffchlieſſet.

7. Fenchel und Engelſüß mit Waſſer geſotten, gibt einen trefflich geſunden Trunck ab. Man kan ihn entweder Morgends warm, wie Thee, oder beym Tiſch kalt trincken. Er macht ein gute Gedächtnus, helle Augen, treibet die Winde, und führet die Gall aus, und reiniget das Geblüt.

VII. Capitel.

Von den Coriander.

1. Coriander iſt überall bekannt Er iſt warm im erſten Grad, und trocken im andern Grad.

2. Er wird bey uns Teutſchen in den Gärten gebauet; in Welſchland aber wachſet er an einigen Orten von ſich ſelbſt. Er wachſet meiſtens am Rhein-Strohm, ſonderlich bey Straßburg, von da wird er weit und breit verführet.

3. Der Coriander hat ein mildes, öhligtes, flüchtiges aromatiſches Saltz, und daher die Tugend, den Magen zu ſtärcken, Winde zu zertheilen, und die Dauung zu befördern.

4. Er wird vielfältig mit ins Brod gebacken, und gibt demſelben einen trefflich guten Geſchmack.

5. Er wird auch, wie die Cubeben, mit Zucker überzogen, der dem Magen und Haupt

sehr gut ist; dann er stärcket das Gehirn, bekräfftiget die Gedächtnus, benimmt den Schwindel, vertreibt den stinckenden Athem, schliesset den Magen, zertheilet die Blähungen, und stillet die auffsteigende Dünste.

6. Tabernæmontanus und andere Botanici eignen dem Coriander ein gifftiges Weesen zu; andere hingegen widersprechen solches Sicherer ist, man brauche den præparirten Coriander. Er wird aber also præparirt:

7. Thut Coriander in ein irrdenes Geschirr, gieß scharffen Wein-Essig darüber, daß er darmit bedeckt werde, laß in 24. Stund beitzen; darnach schütte den Essig hinweg, und laß ihn in der Sonne wieder trocknen: Und dieses ist der præparirte Coriander.

VIII. Capitel.

Von den Cubeben.

1. Cubeben seynd kleine; runde Körner, gleich dem Pfeffer, wachsen wie Trauben-Beer, an einem Baum. und seynd ein scharfes Gewürtz.

2. Sie kommen zu uns aus Java, und andern Ost-Indischen Insuln. Diese Einwohner pflegen dieselbe, ehe sie solche in andere Länder verkauffen, zu kochen, damit sie anderwo nicht können nachgepflantzet werden.

3. Die Cubeben haben ein scharffes flüchtiges Saltz; dahero dienen sie zu den Haupt-

Beschwerden, sonderlich die per consensum stomachi entstehen. Man darff sie nur käuen, welches nüchtern geschehen muß. Sie stärcken das Ingenium und Gedächtnus fast am besten, doch soll man nicht zu viel thun, damit selbe nicht an statt eines Acuminis, stupiditatem zuweg bringe.

4. Wann man ein oder das andere Körnl im Mund käuet so machet es den Predigern eine laute Stimm.

6. Die Tobacks-Brüder rauchen sie unter einer Pfeiffe Taback, und bekommt ihnen gar wohl; dann es eröffnet das verstoffte Hirn, verhütet den Schlag, und den Rausch, stärcket das Gedächtnus, zertheilet den Brust-Schleim, und stärcket alle Lebens-Glieder; doch muß man nicht zu viel thun.

6. Die Cubeben werden auch mit Zucker überzogen; und diese haben eben diese Krafft, wie erst gemeldet worden.

IX. Capitel.

Von dem Zimmet.

1. Zimmet ist eine Rinde eines Baums, der in Ost-Indien, vornehmlich auf der Insel Ceylon wachset. Er ist hitzig und trocken im dritten Grad.

2. Es gibt wilde und feine Zimmet, der feine wird nur auf der Insel Ceylon gefunden, und

ist

ist allda so fruchtbar, daß er die gantze Welt überflüssig versorgen kan.

3. Die Holländer, welchen diese Insel zugehöret, werden beschuldiget, daß sie die Vermehrung der Bäume, welche diesen Zimmet geben, mit Fleiß verhindern sollen, nur damit sie diese Waare in ihrem Preis erhalten.

4. Je mehr der Zimmet beisset, je besser ist er; man muß ihn aber nicht gestossen aufheben; weil er alsdann leicht zu verderben pfleget; auch ihn nicht gestossen kauffen, weil grosse Betrügerey darmit geschiehet.

5. Der gestossene Zimmet wird zu denjenigen Speisen gebrauchet, welche meisten theils aus Milch oder Wein bestehen, wie auch zu den Obst-Müsen, an Aepffeln, Kirschen, Weichsel, Quitten ꝛc. weil der Zimmet diese Speisen desto kräfftiger und angenehmer, und auch dem Magen nutzlicher machet.

6. Die einen schwachen Magen haben, sollen öffters von Zimmet essen; dann er erwärmet und stärcket den Magen ungemein, verzehret den allzuvielen Schleim, befördert die Dauung, und vertreibet die Blähung. Man kan ihn auch nur käuen, und mit dem Speichel hinunter schlucken.

7. Das Zimmet-Wasser ist ein heylsames Mittel in allen Schwachheiten, Ohnmachten, Schlag-Flüssen; wärmet und stärcket das

Hertz, Magen, Mutter, schwere Geburt, ja alle innerliche Theile.

X. Capitel.

Von den Cardamömlein.

1. Cardamömlein seynd kleine und eckigte Körnlein, so in Schelffen wachsen. Sie seynd warm und trocken im dritten Grad.

2. Diese kleine Cardamömlein seynd so wohl am Geruch, als am Geschmack kräfftiger, als die grossen.

3. Sie kommen zu uns aus Ost-Indien, vornehmlich aus Cananor, Java, und Sumatra, wie auch aus Ceylon.

4. Sie seynd ein treffliches Gewürtz, und haben einen etwas scharffen, doch angenehmen Geruch; dahero taugen sie sehr wohl zu den Speisen; indem sie dieselben nicht nur wohl verbessern, und geschmackt machen, sondern auch zu derselben Verdauung helffen.

5. Zu den Fisch-Speisen dienen sie gar wohl, weilen sie deren schleimichte Feuchtigkeiten verzehren, und den Fischen einen angenehmen Geschmack geben.

6. Dieselbe Morgends nüchtern gekauet, und mit dem Speichel hinunter geschluckt, erwärmen den Magen, stärcken das Gehirn, Gedächtnus und alle sinnliche Geister. und vertreiben anbey den Schwindel.

XI. Ca-

XI. Capitel.

Von der Muscat-Nuß- und Blühe.

1. Muscat-Nuß ist ein Baum-Frucht, welche in drey Schaalen eingeschlossen ist, fast wie ein welsche Nuß. Die zarte äusserliche Rinde herum, wie ein Netz gestallt, ist die Muscat-Blühe. Beyde seynd warm und trocken im andern Grad.

2. Die Muscat-Nuß wird häuffig aus Ost-Indien, aus der Insel Bantam von den Holländern über Meer zu uns gebracht, und wann sie nach Holland kommet, wird sie erst aus den Schaalen gelöset.

3. Die Muscat-Nuß, und Muscat-Blühe dienen trefflich zu den Speisen; dann sie verbessern deren schädliche Feuchtigkeiten, und geben ihnen einen angenehmen Geschmack, befördern die Dauung, verzehren den Schleim, vertreiben die Aufblähung, und reinigen die Nieren von Sand und Grieß.

4, Die Muscat-Blühe ist kräfftiger als die Nuß, weil sie weit flüchtiger, subtiler und durchtringender ist; dahero wirfft man solche wegen ihrer durchdringenden Krafft, fast in alle Speisen. Es ist kein Gewürtz, welches die Speisen so angenehm und geschmackt machet, als diese Blühe.

XII. Capitel.

Von den Nägelein.

1. Gewürtz-Nägelein seynd ein Frucht eines Baums, dessen Blätter so starck riechen, daß so gar die Reisende weit auf dem Meer den Geruch spühren. Sie seynd warm und trocken im dritten Grad.

2. Sie wachsen in Ost-Indien auf den Moluccischen Inseln, und werden von daaus von den Holländern über Meer zu uns gebracht.

3. Sie seynd ein überaus kräfftiges Gewürtz, und taugen sehr wohl zu Fleisch- und Fisch-Speisen; indem sie dieselbe bestens verbessern, und gesünder machen. Die hitzige und Cholerische Leute aber sollen nicht zu viel thun, weilen sie allzu viel erhitzen und auströcknen.

4. Sonsten stärcken sie das Hertz, Haupt, Magen die Augen, das Gesicht, und Nerven; dienen auch in Mutter-Beschwehrung, kalten Fiebern, Ohnmachten, Lähmung der Zungen und Zahnschmertzen ꝛc.

6. Das destillirte Nägelein Oehl stärcket alle natürliche Glieder des Leibs, reiniget das melancholische Geblüt, stärcket das Haupt, und Hertz, ist sonderbar gut wider den Schwindel, des Morgens nüchtern zwey Tropffen in Wein eingenommen.

6. Ein paar Tröpfflein von diesem Oel, mit ein wenig Baumwolle auf die schmertzhaff-

ten

ten Zähne gelegt, stillet den Schmertzen. Auf die vom Schlag erlahmte Zung gestrichen, bringet die Sprach wieder.

XIII. Capitel.

Von dem Saffran.

1. Saffran ist ein Zwiebel Gewächs, und ein überaus gesundes Gewürtz. Es wärmet im andern, und trocknet im ersten Grad.

2. Vor Zeiten hat man den Saffran aus Orient, oder Asien holten müssen, jetzt aber wird er in Teutschland selbst, absonderlich in Oesterreich gebauet, welcher an der Güte dem Orientalischen nichts nachgiebet. Ubrigens wird solcher auch aus Welschland und Franckreich zu uns gebracht.

3. Der beste Saffran muß seyn schön Feuerroth, unter den Fingern rösch, daß man ihn zerreiben kan, eines starcken Geruchs, und eines leichten Gewichts.

4. Er giebt den Speisen einen angenehmen, und gesunden Geschmack. Absonderlich tauget er zu den hitzigen und scharffen Speisen; indem er dieselbe bestens mässiget; dahero er auch einem hitzigen und schmertzhafften Magen gar wohl dienet.

5. Er hat mit dem menschlichen Hertzen eine treffliche Verwandschafft; dahero das Hertz durch kein Ding so sehr erquicket, und erfrischet wird; als eben durch den Saffran.

6. Man soll des Saffrans nicht zu viel gebrauchen, indeme der unmässige Saffran-Gebrauch den Menschen zum stätigen Lachen bewege, und, wie Medici vorgeben, ihn dermassen frölich mache, daß er vor lauter Freud dahin sterbe.

7. Sonsten eröffnet er alle Verstopffungen der Leber, Miltz und Mutter, reiniget das Geblüt, wehret der Faulung, dienet dem Magen wohl, widerstehet dem Gifft, befördert den Schlaff; sonderlich tauget er in allen Brust-Beschwehrungen; dahero er auch die Seel der Lungen genennt wird. Saffran auf den Nabel gelegt, hilfft in der Gelbsucht.

8. Den Saffran kan man lange Zeit gut erhalten, wann man demselben in einem leinenen, oder wollenen Sack hart aufeinander leget, und in einem trockenen Ort aufbehaltet. Auf solche Weiß kan er in die drey Jahr, und noch länger erhalten werden.

9. Nimm 2. Quintl Saffran und 1. Quintl Opium, vermenge sie mit dem Gelben von fünff Evern, und lege es als ein Pflaster über die Schmertzen des Podagra. Es hilfft.

XIV. Capitel.

Von den Krammet-Beeren.

1. Wachholder-Beere, oder Krammet-Beer seynd ein allenthalben bekannte Frucht einer

einer Stauden. Die wärmen im dritten, und trocknen im andern Grad.

2. Sie wachsen häuffig in Teutschland, und wären wohl werth, von deren Krafft und Güte ein grosses Buch zu schreiben; dann sie seynd so gesund, daß die Welschen vermeynen, es seye nicht möglich, daß ein Teutscher, der Wachholder-Beer hat, sterben könne; darum sagen sie: Der Teutsche hat Krammetbeer, und stirbt?

3. Sie taugen gar wohl, nicht nur zu den wilden, sodern auch zu den zahmen Fleisch-Speisen, dann sie haben die Krafft die schleichte Feuchtigkeiten zu verbessern und zu verdünnern. Man braucht sie auch zum Einpeitzen dieses obigen Fleisches, welches sie lang gut erhalten, und trefflich geschmack machen.

4. Sonsten reinigen sie die Leber, Brust, Lungen, und Nieren; treiben die Winde, den Harn, Lendenstein, Sand und Grieß; reinigen das Geblüt, wehren dem Gifft, ansteckenden Kranckheiten, bösen Lüfften; behüten für den Schlag und Schwindel.

5. Absonderlich seynd sie gut für einen kalten und verschleimten Magen; indeme sie denselben erwärmen, den darinn verborgenen Schleim verdünnern, und verzehren. Man kan sie entweder käuen, und hinunter schlucken, oder in Wein geweicht, oder wie Thee angebrühet trincken. Die schwangere Frauen aber sollen dieselbe nicht gebrauchen.

6. Das

6. Das Wachholder-Oehl hilfft wider den Schlag, die fallende Sucht und andere Gebrechen des Haupts, stärcket und erwärmet den erkalteten Magen, reiniget die Nieren und Blase, treibt den Stein und Grieß, und zertheilet den Schleim auf der Brust ꝛc.

7. Der Wachholder Latwerge, oder Safft ist ein herrliches Mittel zu allen oben-gesagten Kranckheiten, dahero wird er der Teutsche Theriack genennt, und wird vielfältig an statt des ordentlichen Theriacks gebrauchet.

XV. Capitel.

Von dem Senff.

1. Senff ein Garten-Gewächs, dessen Körner im Vierdten Grad wärmet, und trocknet.

2. Der gemachte Senff wird vielfältig auf den Tisch gesetzet, absonderlich zu den Fleisch- und Fisch-Speisen, und schicket sich auch gar wohl dazu; dann er die harte Speisen gar bald verzehren kan. Zu den Brat-Würsten und eingesaltzenen Fleisch tauget er überaus wohl.

3 Man pflegt auch den Stockfisch mit Senff zuzubereiten, und thut man gar wohl, indem der Stockfisch davon nicht nur einen angenehmen Geschmack bekommet, sondern wird auch dadurch gar zart und mürb gemacht, daß ihn der Magen desto ehender verkochen kan.

4. Sonsten hat der Senff eine besondere

Krafft

Krafft, den zähen Magenschleim zu verdünnern und auszuführen; ingleichen leistet er augenscheinliche Hülff in Brustbeschwehrungen, starcken Husten, Keuchen und Engbrüstigkeit, Schwindel, Schlag- und Steckflüssen, Gicht und Scharbock ꝛc. Man muß ihn aber mässig brauchen, weil er wegen seiner Schärffe den Augen schädlich ist.

5. Ein halb Quintlein von den Senfft-Körnern mit warmen Wein vor dem Antritt des Fiebers eingenohmen, vertreibet das vier- und all-tägige Fieber.

6. Etliche Körner des Morgens gekäuet und verschluckt, reinigen das Haupt, wehren den Schwindel und Schlag, und stärcken die Gedächtnus.

7. Die vom Schlag gelähmte Glieder mit Senff gerieben, bringet er wider zurecht.

8. Zerrieben und vor die Nase gehalten, machet er Niesen, und dienet wider die Mutter-Beschwehrung.

XVI. Capitel.

Von dem Kreen.

1. Kreen, oder Meer-Rettig ist eine dicke, weisse, lange und scharffe Wurtzel. Er wärmet, und trocknet im dritten Grad.

2. Er wird insgemein auf einem Reibeisen klein zerrieben, gekocht und auf den Tisch zu dem Fleisch- und Fisch-Speisen gesetzet,

und

und geschiehet gar wohl; indeme er die harte, zähe, grobe und schleimichte Speisen trefflich verbessert und verzehret. Zuviel aber davon genossen, ist den Augen schädlich.

3. Einige temperiren seine Schärffe in etwas, und lassen ihn über dem Feuer etwas abdämpffen, oder stossen geschälte Mandel-Kern darunter, wordurch er dann lieblicher wird, die Dauung befördert, und zum Essen Lust machet.

4. Die jenige, welche Brust-Beschwehrung und scharbockisches Geblüt haben, sollen ihnen öffters die Fleisch- und Fischspeisen darmit zurichten lassen, indeme der Kreen nicht nur dieselbe bestens zuverdauen hilfft, sondern auch zugleich den zähen Brustschleim zertheilet, und sonderlich die scharffe Säure des scharbockischen Geblüts gewaltig verändert, und versüsset.

5. Die Kreenwurtzel im Wein geweichet, oder in Molcken gesotten, und Morgens und Abends davon getruncken, oder der ausgepreste Safft in Milch oder Bier eingenommen, vertreibet gewaltig den Scharbock.

6. Den Safft davon fleißig gebrauchet, ist ein gewisses Mittel wider die Lungensucht und verschleimte Brust.

XVII. Capitel.

Von dem Zwiebel.

1. Zwiebel ist ein allgemeines Garten-Gewächs, und wird kaum ein Hauß seyn, wo man nicht Zwiebeln antreffe.

2. Die Zwiebeln seynd mehr ein Gewürtz, als ein Speiß. Sie haben einen starcken Geruch und strengen Geschmach, und wollen mässig genossen werden, weilen sie sonst das Geblüt verderben, den Magen und Gesicht schwächen, und Blähungen verursachen; wann sie aber mit Fleisch und Fisch gekocht werden, schaden sie so viel nicht.

3. Zu den Fischspeisen dienen sie sehr wohl; indeme sie eine erwärmende und zertßeilende Krafft haben, und folglich das schleimigte Wesen der Fische verbessern und verzehren.

4. Zu den Fleischspeisen taugen sie auch, absonderlich zu den windigten Gemüß von Bohnen, Linsen, Erbsen, Kraut und Ruben; dann durch die Zwiebeln werden sie nicht nur geschmackter, sondern auch leichter und geschwinder verdauet.

5. Zwiebel in Wasser oder Wein gesotten, davon mit Hönig versüsset getruncken, zeitiget die innerliche Geschwär, zertheilet den zähen Schleim auf der Brust, und befördert das Auswerffen.

6. Zwiebel in heissen Aschen gebraten, Morgens

gens und Abends mit Zucker oder Hönig eingenommen, hat eben diese Krafft.

7. Rohe Zwiebel mit Saltz und Brod geessen, ist gut wider böse Lufftе; dahero wird insgemein gesagt: Allium & Cepa sunt Rusticorum Theriaca.

8. In Pestzeiten schneidet man grosse Zwiebel, und hencket sie im Zimmer auf, so ziehet solche die böse Lüfftе an sich, und wird dicker.

9. Zwiebel gebraten, und warm über die Geschwär gelegt, ziehet sie behend auf.

10. Zäbfflein von roher Zwiebel gemacht, und offt im Affter nach einander gestossen, öffnet die geschwollene goldene Ader, und stillet den Schmertzen des Affters.

11. Das Haupt mit einem Scheer-Messer beschoren, mit Zwiebelnsafft oder abgeschelten Zwiebeln oft gerieben, macht ein schönes Haar wider wachsen.

XVIII. Capitel.

Von dem Knoblauch

1. Knoblauch ist ein bekanntes Garten-Gewächs. Er wärmet und trocknet im vierdten Grad.

2. Er ist vielmehr ein Gewürtz als ein Speiß; dann er wird nur mit Fleisch- und Fischspeisen gekochet, damit er denselben einen guten Geschmack mache.

3 Zu den harten und zähen Speisen dienet er

ſtatlich, indeme er dieſelbe verbeſſert, und zu verdauen hilfft. Insgemein ſpickt man das gebratene Hammelfleiſch darmit, da er dann ſolchem nicht nur einen angenehmen Geſchmack giebet, ſondern auch gar vieles zur Dauung verhilfft.

4. Die ſchwache und magere Leute ſollen ſich von dem Knoblauch hüten; weil er wegen ſeiner hitzigen Eigenſchaft das Geblüt allzu viel erhitzet, austrocknet und ſchärffet. Er iſt auch deßwegen dem Kopf und Augen ſchädlich. Schwangere Frauen ſollen ſich darvon gäntzlich enthalten.

5. Sonſten dienet der Knoblauch wider den Gift und giftige Kranckheiten; dieſes wiſſen die Juden gar wohl, deßwegen eſſen ſie faſt alle Täg Morgens Knoblauch, damit ihnen das Gift nicht ſchade; dann ſie beſorgen, die Chriſten möchten ſie mit Gift hinrichten.

6. Knoblauch mit Schweinſchmer vermiſcht, und auf die Fußſohlen geſtrichen, vertreibt die Huſten.

7. Knoblauch in Waſſer geſotten, und Morgens und Abends die geſchwollene Beine darmit geſchmieret, ziehet die Geſchwulſt aus.

7. Knoblauch in ein nicht gar voll gefülltes Faß Wein gethan, und an die Sonne geſtellt, macht den Wein zu Eſſig.

8. Knoblauch in Eſſig geſotten, und ein wenig im Mund behalten, iſt die beſte Medicin

für das Zahnwehe, so es von der Kälte herkommet.

XIX. Capitel.

Von dem Schnittlauch.

1. Schnittlauch oder Schnittling ist ein bekanntes Garten-Gewächs. Er ist warm und trocken im dritten Grad.

2. Er ist angenehmer und gesünder als der Knoblauch, weil er nicht so hitzig und scharf ist, auch einen viel angenehmeren Geschmack hat; dahero wird er vielfältig auf die Suppen, Rindfleisch und andere Speisen gestreuet. Man thut ihn auch unter die Eyerkuchen, und Bratwürste ꝛc.

3. Wann er mässig genossen wird, so zertheilet er den zähen Schleim, verbessert die im Magen befindliche Säure, machet Lust zum Essen, und ist vor die Lungen- Brust- und Stein-Beschwerung sehr dienlich.

4. Wann man aber zu viel davon geniesset, so machet er blöde Augen und böses Geblüt, und giebt schlechte Nahrung.

XX. Capitel.

Von dem Majoran.

1. Majoran ist ein bekanntes wohlriechendes Garten-Kraut: Er wärmet und trocknet im dritten Grad.

6. Er verdünnet, wärmet, dringet durchs Haupt, nutzet in Nerven-Beschwerungen, dienet

dienet wider den Schwindel, zittern, stärcket das Gehirn und den Magen, zertheilet die Blähungen, ziehet den Schleim ab, und hilft der Dauung.

3. Man braucht ihn zu den Fleisch- und Fisch-Speisen, absonderlich zu den Bratwürsten; und thut man gar wohl; indeme der Majorn-denen Speisen nicht nur einen angenehmen Gae ruch und Geschmack giebet, sondern machet auch wohl dauen und harnen; und dabey einen guten Appetit zum Essen

4. Dessen Blätter oder Saamen ein wenig in die Nase gestecket, oder gekäuet, stärcket das Haupt, die Nerven, den Magen und das Gehirn præserviret vor dem Schlag, fallende Sucht, Colic, und vielen andern Gebrechen.

XXI. Capitel.

Von dem Salbey.

1 Salbey ist ein bekanntes Garten-Gewächs. Wärmet im ersten, und trocknet im andern Grad.

2. Salbey wird im Lateinischen Salvia genennt; quia hominem *Salvum* conservat; dahero fragt die Salernitanische Schul: Cur moriatur homo, cui Salvia crescit in horto: Darauf die Antwort folgt: Contra vim mortis non est medicamen in hortis.

Wann widern Tod ein Kräutlein wär.
Dem Salbey thät gebühren die Ehr,

3. Salbey wärmet, trocknet, reiniget das Geblüt, dienet zu kalten Gebrechen des Haupts, ist gut wider die Gicht, Schlag, Lähmung der Glieder, und zittern, vertreibt den Schwindel, erwärmet den Magen, und verzehret darinn die böse Feuchtigkeiten, bringet den verlohrnen Appetit wider ꝛc.

4. Wann man die Salbey innerlich gebrauchen will, so muß man sie vorhero waschen, und oberwärts abbrechen, weil solche gar offt unten von den Krôten vergifftet wird.

5. Man brauchet die Salbey zu allerhand Fleisch-Brühen. Man spicket darmit den Schöps-Braten, Aal und anders. Man beleget darmit die abgekochte Schuncken. Man backet sie mit Eyern in der Pfanne aus Schmaltz ꝛc.

6. Salbey im Mund gekäuet, reiniget das feuchte Haupt vom Schleim, und machet einen guten Athem.

7. Salbey in Wein gesotten, und darmit gegurgelt, benimmt die Sehrigkeit des Halses und Mundfäule.

8. Salbey oder dessen gestossenen Saamen, in Wasser gesotten, und darmit das Haupt gewaschen, vertreibt die Milben, heilet den Grind, und machet schwartz Haar. Die Hände offt darmit gewaschen, vertreibet das Zittern.

9. Der Salbey-Wein, wie auch das Salbey-Bier stärcket den Magen und Haupt, bewahrt

wahrt für dem Gift, dämpfet die Kälte und verzehret die überflüssige Feuchtigkeit. Dieser Salbey Wein ist ein köstliche Weiber-Artzney.

10. Das destillirte Salbey-Oehl hat ein wunderliche Krafft. Wann man zwey Tröpflein in Wein einnimmt, so stärcket es das Haupt, vertreibt den Schlag, Schwindel und Ohnmächten, bringet die verlohrne Sprach wieder, und machet fruchtbar.

11. Salbey in Wasser gekocht und getruncken, oder zerstossen und auf die Mutter gelegt, befördert dit Bluhme und Nachgeburt.

XXII. Capitel.

Von dem Petersill.

1. Petersill ist ein bekanntes Garten-Gewächs. Erwärmet und trocknet im andern Grad.

2. Er dienet sehr wohl bey den Speisen, Fleisch, Fisch, und in Suppen; indeme er nicht nur denselben einen angenehmen Geschmack giebet, sondern verdünnet auch dieselbe, daß sie desto ehender im Magen können verkochet werden. Er erwärmet überdas, und stärcket, kochet den alten zähen Schleim, reiniget das Geblüt, und eröffnet die Verstopfung der Leber, und reiniget dieselbe.

3. Das Petersill-Kraut wird entweder grün, oder in Butter gebacken, über die Schüsseln zur Zierde gestreuet; die Wurtzel aber wird geschabet, zerschnitten, gekocht, hernach über

die Speiß ordentlich angerichtet, auch in allerley Suppen genommen.

4. Das destillirte Peterfill-Wasser und das Saltz eingenommen, eröffnen die Verstopfungen der Leber, Miltz, Nieren und Harn-Gänge, reinigen die Brust vom Schleim, vertreiben die Winde und führen den Schleim und Grieß ab.

5 Den Peterfill-Saamen eingenommen, treibet den Stein gewaltig, und wehret der Trunckenheit.

XXIII. Capitel.

Von den Citronen und Pomerantzen.

1. Citron ist ein schöne und angenehm-riechende Baum-Frucht, in der Figur wie ein Apfel. Die Citronen seynd grösser als die Lemonien. Die äusserliche gelbe Schaale ist hitzig und trocken im andern Grad, die innerliche weisse Haut ist kalt, und wird nicht gebraucht, das Marck, darinn der Saft, ist kalt und trocken.

2. Die Citronen und Pomerantzen kommen aus Welschland zu uns, allwo sie häuffig wachsen. Sie wachsen auch in Franckreich, Portugall, Savoyen und absonderlich in Spanien, allwo gantze Wälder und Felder voll seynd.

3. In Toscana bey dem Flecken Santa Petra giebt es grosse Citronen, die inwendig noch eine andere Limonie haben, und wann auch

diese

diese zerschnitten wird, findet sich bisweilen noch eine dritte.

4. In Spanien zu Bilbao einer Handels-Stadt, wachsen so viel Citronen und Pomerantzen, daß man um einen Maravedis (etwann ein paar Pfenning) so viel kauffen kan, als ein Esel tragen mag.

5. In Spanien in der Provintz Murcia gibt es in einem Franciscaner Closter Citronen so groß als ein Menschen Kopf.

6. Der Citronen- und Limoniensaft schicket sich gar wohl zu den Fleisch- und Fischspeisen; indem er dieselbe mürber und zarter machet, und folglich zur geschwindern Verdauung vieles beytraget. Er dienet auch in hitzigen Kranckheiten; weilen er so wohl die Hitze, als den Durst trefflich löschet, das Hertz, Leber, Nieren und Miltz anfeuchtet, und vor der Faule bewahret.

7. Die eingemachte Citronen-Schalen erwärmen und stärcken den kalten und schwachen Magen, befördern die Dauung, machen Appetit zum Essen, widerstehen der Faulung, und zertheilen die Winde, seynd auch gut zur Zeit der Pest, und in bösen Lüfften.

8. Die eingemachte Pomerantzen-Schalen seynd noch kräfftiger; indem sie den Magen noch besser stärcken, auch die Winde weit gewaltiger zertheilen und austreiben.

XXIV. Capitel.

Von den Capern.

1. Capern seynd runde grüne Knöpflein einer fremden Staude. Die wärmen im andern, und trocknen im dritten Grad.

2. Sie werden mit Essig und Saltz-Wasser eingemacht, und in kleinen Fäßlein aus Welschland und Franckreich zu uns gebracht. Je kleiner und härter die Capern seynd, je besser seynd sie, absonderlich wann sie ihre Stiele noch haben.

3. Man braucht sie zu allerhand Fischen und zahmen Geflügel. wie auch zu dem Kalbfleisch, und Salaten, wodurch dann die Fleisch- und Fischspeisen wohlgeschmackt, sondern auch dergestalt verändert werden, daß sie nicht so leicht faulen mögen.

4. Uberdas dienen sie dem Magen zur Verdauung, und machen Appetit zum Essen, nutzen der Leber und Miltz, treiben den Urin, und seynd sehr gut in der Miltz-Kranckheit.

5. Rohe und ungekocht genossen, taugen sie nicht viel, ja sie seynd alsdann dem Magen vielmehr schädlich, und schwächen denselben.

XXV. Capitel.

Von dem Essig.

1. Essig ist ein saure flüssige Materi, so aus Wein, Bier. und wilden Obst zubereitet wird. Er ist kalter und trockner Natur.

2. Er

2. Er tauget gar wohl zu den Fleischspeisen; indeme er denselben so wohl einen guten Geschmack giebet, als auch dieselbe zart und mürb machet; dahero peitzet man auch das zahme und wilde Fleisch darmit ein, damit es nicht nur mürb, sondern auch zum Essen angenehm werde.

3. Zu den Fischspeisen dienet er noch besser; indeme er deren schädliche und schleimigte Feuchtigkeiten verzehret, und sie folglich zur Verdauung bequem machet. Wann man Essig mit geriebenen Kreen. und etwas Zucker vermenget, und zu dem blau-gesottenen Fischen aufsetzet, so giebt er ein treffliche und wohlschmeckende Brühe ab.

4. Er schicket sich auch gar wohl zu den Erbsen, Linsen, Bohnen, Kraut, Salat und dergleichen Gemüß, weil er selbige also veränderet, daß sie so viel nicht schaden können; doch muß man allezeit nur so viel darunter thun, daß sie eine angenehme Säure bekommen.

5. Wann man den Essig, wie einige Medici wollen, innerlich einnimmt, so erquicket er alle Lebens-Geister, dämpffet die Gall, verdünnert das dicke Geblüt; ist auch sehr gut im Seitenstechen, Wund-Fiebern, in hitzigen Fiebern, ja so gar in der Pest selbst.

6. Wer hoch gefallen, geschlagen oder getretten worden, und besorget, er möchte gerunnen Blut bey sich haben, der nehme geschwind Essig ein, so wird solches oben, oder unten von ihm gehen.

7. Wann

7. Wann einer in Ohnmachten, oder in der hinfallenden Kranckheit da liegt, dem soll man Essig in die Nasen, oder an die Schläff streichen, und die Fußsohlen darmit reiben, so kommt er wieder zu sich.

8. Fette Leute, die gern mager wären, sollen öffters Essig trincken. Man sagt aber sonst: Wer gesund leben will, der hüte sich für Essig; dann alles, was sauer ist, gibt üble Dauung, machet die Humores im Leib zäh, schleimicht, und giebt viel Verstopffung, daraus viel Kranckheiten entstehen. Die Salernitanische Schul lehret also:

Wer viel Essig essen thut
Wird träg, mager, traurigs Muth,
Dem Nieren sehr schädlich ist,
Auch die Brust, und Milz anfrist.

9. Wem die Nasen blutet, der weiche ein Tüchlein in einen starcken Essig, und schlage es um den Halß.

10. Warmen Essig im Mund gehalten, steiffet die wacklende Zähn und das lockene Zahnfleisch.

11. Essig mit Knoblauch gesotten und im Mund gehalten, ist das beste Mittel für das Zahnwehe, so von Kälte herkommt.

XXVI. Capitel.

Von dem Baum-Oehl.

1. Baum-Oehl ist ein aus den reiffen Oliven gepreſtes Oehl.

2. Das gute Baum-Oehl: nemlich das Provencer-Oehl, kommt aus Franckreich, und das Gardseer-Oehl, welches um den Lago di Garda herum wachset, kommt aus Welschland zu uns; und dieses letztere wird vor das beste gehalten, weil es schön rein und süß von Geschmack ist.

3. Das Oehl, welches in dem Oehl-Faß oben auf ist, wird vor besser gehalten, als das, so in der Mitte, oder auf dem Boden ist; überhaupt aber ist das jenige Oehl das beste, so schön klar und von grüner, oder weisser Farb, und ohne einigen Geruch ist. Das Baum-Oehl, wann es frisch und weiß ist, hat fast die Tugend und Güte wie der Butter; das Alte aber tauget besser in die Lampen, ingleichen die Stiefel zu schmieren.

4. Wann das Oehl verderben, und faul werden will, nimmt man eine Hand voll Coriander Kraut, und hängt es in das Faß, oder sticht das Oehl ab auf ein frisches Faß.

5. Das Baum-Oehl braucht man vielfältig in der Küche, als zu Salaten und an statt der Butter an verschiedene Speisen, Fische und Backwerck, zum Rösten und Braten, auch

zum

zum Mariniren ꝛc. Und ist man gar wohl daran; dann das Baum-Oehl verbessert und mildert die Schärffe und Säure, daß sie die innerliche Theil des Magens nicht angreiffen noch verletzen können.

6. Baum-Oehl allein, oder mit Kleybrühe etlich mahl eingenommen, ist trefflich gut für einen, deme Gifft gegeben worden, oder sonsten etwas giffliges geessen, oder getruncken hat.

7. Einen Löffel voll Baum-Oehl mit ein wenig gantzen Saffran über Nacht stehen lassen, alsdann frühe mit warmen Wein ausgetruncken, und etlich Täg nach einader continuiret, treibet die Monat Zeit.

8. Wann sich einer verbrennt, es seye mit siedenden Wasser, Schmaltz oder Eisen, soll er das beschädigte Ort eine Stund lang in Baum-Oehl halten, so wird es sauber heilen, daß man keine Masen sehen werde.

9. Baum-Oehl, darinn eine Zeitlang Weitzen-Blühe an der Sonne eingepeitzt worden, übergeschlagen, hilfft trefflich für die offene Krebs-Geschwäre.

10. Wer nicht rauschig werden will, der trincke frühe einen Löffel voll-Baum-Oehl

11 Das Baum-Oel ist gut wider die Kälte, welches Hannibal der berühmte Kriegs Fürst wohl, gewust, dann, als er mit einem gewaltigen Kriegs-Heer zu Winters Zeit über die hohe Gebürg wider die Römer zoge, hat er sei-

nen

nen Soldaten befohlen, daß sie sich wegen des Frosts und Schnees äusserlich am gantzen Leib mit Oehl bestreichen solten.

12. Das Baum Oehl erhaltet den Menschen lang beym Leben. Der alte Democritus als er gefragt worden, wie er zu so hohen Alter kommen seye: antwortete: Innerlich durch Mierb, äusserlich durch Oehl. Solches ist auch gar wohl zu glauben; dann das Hönig erhaltet innerlich den Leib vor aller Fäule, lediget ab, und heilet; das Oehl aber äusserlich machet glimpfig, beweglich, und erhaltet die Kräfften beysamm, gleichwie, wann man nur ein wenig Oehl in ein Faß mit Wein giesset, dasselbe allezeit empor schwimmet, den Wein nicht ausriechen lasset, und bey Kräfften erhaltet, also erhält es auch die Kräfften des Menschen beysamm.

XVII. Capitel.

Von den Mandelkernen.

1. Mandelkern ist ein Frucht des Mandel-Baums. Es giebt süsse, und bittere. Die süsse gehören in die Kuchl, die bittere in die Apothecken.

2. Die Mandelkerne wachsen gern an warmen Orthen, als in Franckreich, Welschland, wie auch am Rhein in Teutschland, und von diesen Orthen kommen sie zu uns.

3. Man braucht die süsse Mandelkerne zu aller-

ley

ley Speisen, und thut man gar recht; indem sie so wohl nähren, als stärcken. Sie erwärmen, und feuchten darbey an, mildern die scharffe Feuchtigkeiten, reinigen und verdünnen die Säffte, seynd gut in der Schwindsucht und Nieren-Geschwüren, und geben ein überaus gute Nahrung.

3. Für die Dörr- und Schwindsüchtigen, und von langwehriger Kranckheit ausgezehrten Leuten taugen sie trefflich; dahero soll man ihnen davon allerhand leichte und wohl-nährende Speisen machen lassen.

4 Das süsse Mandel-Oehl, oder aus süssen frischen Mandeln gepreste Oehl dienet anstatt des Baum-Oehls vortrefflich an die Salate, sonderlich wann man Citronen-Safft anstatt des Essigs darzu nimmt.

5. Das süsse Mandel-Oehl innerlich eingenommen, vertreibet die Husten, stillet das Bauch-Grimmen, lindert das schneidende Wasser und die Stein-Schmertzen, dienet auch in der Dörr- und Schwindsucht.

6. Die süsse Mandel-Milch, stärcket, kühlet, erfrischet, und nähret überaus wohl, dienet also in unterschiedlichen Kranckheiten, absonderlich in hitzigen Manns- und Weibs-Zuständen, in Dörr- und Schwindsuchten, und in schwerer Geburt 2c.

7. Die bittere Mandelkern seynd wärmer, als die süssen, dahero erwärmen, eröffnen, zertheilen

theilen und reinigen sie mehrer, als die süssen, seynd also kräfftiger den kalten, groben und zähen Schleim von der Brust und Lunge zu raumen, und die verstopffte Leber, Miltz, Nieren uud Blase zu eröffnen.

8. Bittere Mandelkern des Morgens geessen, lassen keinen Rausch zu, doch muß man nicht zu viel sauffen.

9. Etliche bittere Mandelkern des Morgens dreymahl in der Wochen nüchtern geessen, curiret einen sehr verderbten Magen, womit ein schwacher Magen-Husten verknüpffet ist, wann man darmit etliche Monat fortfähret.

10. Das bittere Mandel-Oehl wärmet, zertheilet, machet dünn, eröffnet die Verstopffung der Leber, Miltz und Nieren, verzehret die Winde, stillet Magen- und Mutter-Schmertzen ꝛc.

XXVIII. Capitel.

Von den Weinbeerlein.

1. Weinbeerlein oder Rosinen seynd zeitige Weintrauben, die durch die Wärme getrocknet worden. Sie seynd temperirt warm im ersten Grad.

2. Man brauchet sie zu unterschiedlichen Speisen, wordurch dieselbe so wohl süß, als angenehm gemacht werden. Sie laxiren, benehmen die Schärffe, dienen dem Magen, der Lungen, Leber, treiben bey den Kindern die

Würme

Würme aus, bekommen wohl den Hustenden, Keuchenden und Nierensüchtigen, und temperiren das hitzige Geblüt.

3. Die Zibeben braucht man fast, wie die Weinbeerlein, haben auch fast gleiche Krafft, ausser, daß sie den Durst besser löschen.

4. Die inwendige Zibeben-Steinlein, wann man sie zu Pulver stosset, und einnimmt, stillet die rothe Ruhr.

XXIX. Capitel.

Von dem Hönig.

1. Hönig ist ein süsser Safft, welchen die Bienen aus den besten Kräutern saugen

2. Das Hönig wird zu verschiedenen Speisen gebrauchet, als zu Bierbrey, Lebkuchen, und andern süssen Sachen, doch wirds mehr zur Artzney gebraucht.

3. Das gute Hönig muß seyn goldfarb, klar, durchsüchtig süß und wohlgeschmack. Und gleichwie mitten im Faß der beste Wein, und oben das beste Oehl, also ist unten am Boden das beste Hönig.

4. Das Hönig ist alten, kalten und phlegmatischen Leuten sehr gesund; dann es hat eine zarte, subtile und balsamische Eigenschafft zu wärmen, den Brustschleim zu zertheilen und auszutreiben, die Geschwär zu erweichen, und die Lebens-Geister zu vermehren.

5. Weil

5. Weil aber das Hönig auch ein gährende Krafft hat welche ein unnützliches Aufwallen in denen Säfften machet, und folglich nebst andern Kranckheiten die Gall vermehret; als sollen junge, hitzige, blutreiche, und gallichte Leute sich dessen enthalten, und dasselbe alten, phlegmatischen Leuten überlassen.

6. Hönig mit Theriack auf ein Tüchel gestrichen, und übergelegt, erweichet die Geschwär, ziehet das Gifft aus dem Biß eines wittenden Hund, und heilet solchen Schaden.

7. Hönig mit Essig vermischet, und sich darmit gegurgelt, lindert die Husten, so von Kälte herkommt, lediget den zähen Schleim ab, und machet ihn auswerffen.

XXX. Capitel.

Von dem Zucker.

1. Zucker ist das süsse Marck, welches aus dem Zucker-Rohr, so fast unsern Rohr gleich siehet, gepresset, und auf eine besondere Art zubereitet wird.

2. Je härter und weisser der Zucker ist, je besser ist er; Hingegen ist der braune fette Zucker desto schädlicher, weil er viel Schleim und Verstopffung machet; der weisse ist mit der Kalch-Laug gesäubert; folglich kan er so schädlich nicht seyn.

3. Der Zucker ist überhaupt das angenehmste Gewürtz an Speisen und Getränckten. Man

braucht ihn bey allerhand Backwerck, damit sie lockerer und süsser davon werden, wie auch zum Einmachen des Obstes ꝛc.

4. Der Zucker giebt den Speisen nicht nur einen angenehmen Geschmack, sondern verursachet auch, daß sie im Magen nicht so leichtlich faulen, doch muß man der Sach nicht zu viel thun: dann es ist gewiß, daß aller Zucker und Confect zu viel genossen, dem menschlichen Leib sehr schädlich ja fast gifftig ist, absonderlich wegen seiner Schärffe, die er mit sich führet; das siehet man an den Zähnen der Kindern, so zu viel Zucker essen.

5. Zucker-Candi ist der bis zum höchsten gereinigte uud durch starckes Kochen crystallisirte Zucker. Er ist weiß und Braun. Der weisse wird aus Canarien-Zucker, der braune aber aus St. Thomas-Zucker zubereitet.

6. Der Candel-Zucker hat eine zertheilende und reinigende Krafft, welche den zähen Schleim der Gurgl, der Brust und Lunge wegnimmt.

7. Unsere Voreltern wusten nichts von all diesem ausländischen Zucker, sondern ihr Zucker war das Hönig, wann sie also etwas versüssen wollten, nahmen sie Hönig darzu. Jetzt aber heist es: Zucker her, Zucker her, da doch das Hönig weit gesünder ist, und solches eben, ja mehrere Dienst thut als der Zucker. O wie viel Millionen gehen für dem Zucker aus dem

dem Land! welches gewiß nicht geschehete, wann wir bey unsern Hönig blieben. Aber wo wollten wir, sagt einer, so viel Hönig bekommen? Deme antworte ich: Wir müsten uns halt mehr auf den Bienen- und Hönig-Bau legen, als es dermahlen geschiehet. Mehr darff ich hier nicht reden, dann es gehet die hohe Policey an.

Sechster Theil

Von dem Trincken.

1. Das allererste Getränck auf der Welt ware das Wasser; nächst diesem bedienten sich die Menschen der Milch, und zu Zeiten Noë, des Weins. Mit der Zeit hat man angefangen, daß Wasser mit andern Dingen zu vermischen; Und daher kommt das Bier, Brandwein, Thee, Caffee &c.

2. Das Getranck ist dem Menschen und Vieh ohnentbehrlich vonnöthen; dann ohne Getränck würden deren Cörper austrocknen, wie die Erde ohne Regen. Da nun der Mensch im Leib nothwendig eine Feuchtigkeit haben muß, entzwischen aber gar viel Feuchtigkeit durch den Schweiß, Speichel, Urin und andere Weeg aus dem Leib gehet, also ist höchst nöthig, daß deren Abgang durch das Getranck wieder ergäntzet werde.

3. Bey dem Tisch soll man allezeit trincken; dann der Magen kan keine Speisen kochen oder verdauen, wann er nicht zu denselben eine bequeme Feuchtigkeit bekommet; alldieweilen ohne diese der Magen die Speisen nicht recht auflöschen, verkleinern und unter einander vermengen kan.

4. Man soll bey dem Tisch nicht zu viel, und nicht zu wenig trincken; trinckt man zu wenig, so müssen die Speisen vertrocknen; und unverdauet im Magen still ligen. Trinckt man zu viel, so müssen die Speisen im Magen gleichsam schwimmen, und also können sie nicht recht verkocht werden; doch soll man allezeit wenigstens noch einmahl so viel trincken, als essen.

5. Nach dem Tisch, oder wann die Mahlzeit einmahl völlig geschlossen, soll man nicht bald wiederum trincken, weil dardurch die gehörige Dauung der Speisen verhindert wird. Nach drey oder vier Stunden aber kan auf Anmahnen der Natur ein guter Trunck nicht schaden.

6. Empfindet man aber nach dem Essen ein beschwerliches Brennen und Aufsteigen im Magen, so kan ein guter Trunck Wassers nicht schädlich seyn; weil dardurch die hitzige und aufwallende Gährung bestens geschwächet, und gleichsam fortgespühlet wird.

7. In die Hitze, oder wann der Leib allzu sehr erhitzet ist, soll man nicht gleich trincken, indem sonsten daß in starcke Wallung gesetzte Geblüt

auf

auf einmahl in einen Stillstand gebracht, und leichtlich eine Lungen Sucht, ja so gar der innerliche Brand verursachet wird.

8. Diesem Ubel vorzukommen, soll man zuvor die erste Hitz etwas abkühlen, den Mund mit kaltem Wasser wohl ausschwencken, und das Gesicht und Hände darmit abwaschen; alsdann kan man kecklich, jedoch zu Anfang etwas gemählig, trincken.

9. Man soll auch nicht gleich auf gehabten Zorn und hefftigen Chagrin trincken oder essen, sonderlich soll man keinen Wein, Thee oder Caffee darauf trincken, welch alles höchst-schädlich ist, sondern es ist besser, ein wenig zu warten, bis die Wallungen des Geblüts sich geleget haben.

10. Wann man zu Zeiten Ehren halber, über die Gebühr trincken muß, so soll man Anfangs nach der andern oder dritten Speiß zum Durstlöschen Wasser trincken, und kein Bier oder Wein. Trincket man aber Wein oder Bier, so soll man Anfangs nur gantz wenig trincken, und also nach und nach mit mehrerem Trincken aufsteigen. Und auf solche Weiß wird man nicht bald rauschig werden.

11. Hat man des vorigen Tags allzu viel in die Nacht hinein getruncken, und den Magen zu starck erhitzet, so thut man gar recht, wann man des Morgens frühe beym Waschen, etliche Schluck-Wassers nach und nach hinab lauffen

lassen. Die Salernitanische Schul giebt folgende Regul:

Wann der Nacht-Trunck dir thut schaden,
Kopff und Magen übel auf,
Morgens thu die Gurgel baden,
Und dich wieder voll anfauff.
Das sagt die Schul Salernitan,
Jchs aber nicht wohl rathen kan.

12. Die Getränck als Wein, Bier ꝛc. soll man bey Tisch nicht gar zu kalt, auch nicht gar zu warm trincken. Trinckt man allzu kalt, so wird der Magen erschröcket und erkältet, wie auch die die übrige innere Eingeweyde, wordurch allerhand gefährliche Zustände erwachsen können. Trinckt man aber beständig über Tisch warm, so ist es zwar nicht ungesund, machet aber die Natur dermassen zärtlich und weich, daß sie hernach nicht das mindeste kalte Getränck mehr vertragen kan. Das sicherste ist, daß man das Getränck bey Tisch überschlagen zu sich nehme.

13. Man solle niemahls so viel trincken, daß man den Verstand vertrincke. Diesem vorzukommen, soll man allezeit, so offt man trincket, nur wenig und nicht zu viel auf einmahl trincken; practiciret man aber das Gegentheil, und machet allezeit starcke Züg, so muß der Mensch nothwendiger Weiß truncken und rauschig werden.

14. Die

14. Die meiste Räusche entstehen aus dem vielen Zutrincken, und Gesundheit-Trincken; dahero ist nothwendig daß man allezeit nicht zu viel auf einmahl trincke. Unsere alte Teutschen haben zwar auch Gesundheit getruncken, aber allezeit gantz wenig, und haben das Getranck nur verkostet. Jetziger Zeit aber muß alles ausgesoffen seyn, und wird man für keinen ehrlichen Bittermann angesehen, wann man das Gesundheits Glaß nicht auf einmahl ausstichet. O wie viel trincken den Tod hinein, da sie des andern Gesundheit trincken! Und dahero kein Wunder, wann die Menschen nicht mehr so gesund und lang leben, als vor Zeiten. Pone gulæ metas, ut sit tibi grandior ætas. Oder: Ut minus ægrotes, fac, cum moderamine potes.

15. Das unmässige Zutrincken, ist zwar auf den Reichs-Tägen zu Augspurg im Jahr 1500. 1512. 1530 und 1548. bey grosser Straff verbotten worden; aber die Teutschen haben nur ein Gespött daraus gemacht, indeme die Edelleute einander unter dem Sauffen zugeruffen: Es gilt eins auf des Reichs-Abschieds-Gesundheit. Und solches geschiehet, leider, noch heut; indeme die Teutschen ihre Trinck-Geschirr niemahlen stillstehen lassen, sondern immerzu dem Circul herum bringen, und dem Mund selten einen Feyertag vergunnen; dahero sagt man:

Wann der Däne verliehre seine Grütze,
Der Franzmann den Wein,
Der Schwab die Suppee,
Und der Teutsche das Bier,
So seynd sie verlohren alle vier.

16. Als sich zu Regenspurg auf dem Reichs-Tag sehr viel Teutsche durch das starcke Zutrincken zu todt soffen, ersuchten die Spanier den Kayser Carolum V. er möchte diesen Mißbrauch abschaffen. Er gabe aber zur Antwort: Ich werde so wenig den Teutschen ihre Mäuler schliessen können, daß sie sich nicht voll sauffen, als den Spaniern ihre Hände, daß sie nicht mehr stehlen.

I. Capitel.

Von dem Wein.

1. Vor dem Sündfluß trancke man keinen Wein, sondern nur Wasser und Milch; Weil aber der Sündfluß die Natur gantz verderbet, fienge der Patriarch Noë an, einen Tranck aus den Wein-Trauben zu trincken, wordurch er aber einen Rausch bekommen, im Welt-Jahr 1660.

2. Lange Zeit wusten die Teutsche nichts von dem Wein, bis endlich Kayser Probus, ein Ungarischer Bauren Sohn, nach Ungarn und Oesterreich aus Welschland Weinreben bringen, und alldort pflantzen liesse, und zwar ungefehr ums Jahr 277. Alsdann hat man in

andern

andern Orten Teutschlands angefangen Wein-Reben zu pflantzen, und ist derselbe offtmahls in Teutschland, sonderlich im Jahr 1166. 1261. 1297 1432. 1483. und 1581. so wohl gerathen, daß man ein Maß um einen Pfenning geben, theils gar hinweg gegossen, und solchen zum Kalch-Anrühren, und den Gebäuen gebraucht hat, wie in verschiedenen Chronicken zu lesen.

3. Wein ist der aus Wein-Trauben gepreßte Safft, nachdem er vergohren hat, dann vor der Gährung wird er Most genennt. Wann er noch neu und nicht abgelegen, heist er ein grüner Wein; wann er aber alt worden, ein Firn-Wein.

4. Der Wein hat diesen Vortheil, daß, da da das Wasser zwar anfeuchtet, aber nicht nähret, und stärcket; das Bier nähret, aber nicht stärcket, der Wein alles dieses zugleich verrichtet.

5. Der Wein ist ein vortreffliches Getranck. Er befördert die Dauung, hilfft der Nahrung, erquicket die Lebens-Geister, stärcket das Haupt, Hertz und Magen, verzehret die zähe Feuchtigkeiten, machet ein reines, leichtes und wohl-umlauffendes Geblüt, bringet die verlohrne Kräfften wieder, und ermuntert zur Frölichkeit; dahero sagt die Heil. Schrifft: Vinum lætificat cor hominis.

6. Bey Tisch soll man keinen starcken oder spiri-

spiritudsen Wein trincken, sondern einen geringeren; absonderlich sollen sich davon hüten die hitzige und Cholerische Naturen; dann, weil bey ihnen die innerliche Hitze ohnedem allzu gröss, er dieselbe nur mehr und mehr entzündet, und auch die ohnedem geringe Feuchtigkeit nur mehr vertrocknet und verzehret.

7. Wann der Wein allzu starck ist, kan man denselben mit etwas Wasser mischen. Die Frantzosen hingegen lassen, so viel ich weiß, denselben gerecht, und trincken ihn ohne Wasser, jedoch setzen sie einem ein Wasser vor, daß er, wanns ihm beliebt, solchen selbsten wässern kan. Ich halte aber darvor; wer den Wein mäßig trincket, hat des Mischens nicht nöthig, und bleibt dabey desto gesünder: Sanior esse potes, si cum moderamine potes.

8. Trinckt man aber den Wein übermässig und zu viel, so steiget er in Kopff, verwirret den Verstand, schwächet die Nerven, verursachet zittern, Gicht, Zipperlein, und Schwindsucht, macht rothe trieffende Augen und kupferes Gesicht ꝛc. Ist also nur gar zu wahr: Immodicum Vinum est homini venenum: Mit überflüssigen Wein, trinckt der Mensch das Gifft hinein.

9. Der Wein hat herrliche Kräfften in sich; doch kan man solches nicht von allen durchgehends sagen; indeme immer ein Wein stärcker und besser ist, als der andere; und muß dessen

Güte

Güte durch das Wörtlein COS erkannt werden, nemlich Colore durch die Farb, Odore durch den Geruch, und Sapore durch den Geschmack.

10. Wann der Wein im Glaß schön hell und klar aussiehet, starck und angenehm in die Nase riechet, auf der Zung lieblich und angenehm schmecket, so kan man versichert seyn, daß es ein guter und gesunder Wein seye.

11. Man muß auch acht haben, ob der Wein, den man trincket, nicht zu jung seye. Ist er noch zu jung, oder ein erst vergährter Wein, so ist er nicht gesund, dann er blähet den Magen auf, beschweret den Kopff mit vielen Dünsten, verstopffet und verschleimet die Nieren sammt den Harngängen. Ist er aber jährig, so lasset er sich schon besser trincken.

22. Den gar zu alten Wein soll man mehr zur Artzney, als zum trincken brauchen, weil er gar zu hitzig, und die natürliche Feuchtigkeiten zu viel austrocknet. Alte und schwache Leute können bisweilen auf das Essen ein Glaß voll gemählig hinunter schlucken.

13 Der Rhein-Wein ist unter den Teutschen Weinen unstrittig der allerbeste, welcher es wegen seiner durchtringenden Krafft und heroischen Geschmachs allen andern bevor thut. Er ist ein trefflicher Magen-Wein; indem er solchen nicht nur bestens erwärmet, sondern auch dessen kalten und zähen Schleim; verbes-

ret, auflöset und ausführet; dahero kan man von ihme billig sagen; Vinum Rhenense Decus est, & gloria Mensæ. Rhein-Wein, feiner Wein. Die besten von den Rheinischen Weinen seynd der Rheingauer, der Bacharacher, der Hochheimer, Offensteiner, Hambacher, Riederberger und Kundersheimer.

14. Der Elsasser-Wein gehöret billich zu den Obern Rhein-Weinen, und zwar so wohl der rothe, als der weisse. Dieser Wein ist zimlich hitzig und feurig, schmeckt den Mund gar wohl, und gibt auch noch einen ziemlich guten Magen-Wein ab.

15. Der Mosel-Wein ist ein sehr gesunder Wein. Er schmecket auf der Zung überaus angenehm, und bekommt auch dem Magen wohl, gehet bald durch den Harn, haltet den Leib offen, und gehet nicht in das Geblüt, wie andere Weine; dahero ihn die jenige trincken sollen, die sich vor der Gicht zu præservirẽ haben. Von ihm sagt man: Vinum Moslanum fuit omni tempore sanum. Mosel-Wein, gesunder Wein.

16. Der Neckar-Wein ist nicht so hitzig, sondern viel gelinder, als der Mosel-Wein; doch ist er sehr lieblich zu trincken, und tauget zum Schmausen am besten, weil er nicht so fast in Kopff steiget. Sonst sagt man von ihm: Necker-Wein, Schlecker-Wein. Die beste seynd der Heilbrunner und Eßlinger.

17. Der

17. Der Francken-Wein ist ein mittler Wein, nicht zu schwach und nicht zu hitzig. Tauget also gar wohl zum ordentlichen Tisch-Trunck. Man sagt zwar von ihme: Francken-Wein, Krancken-Wein; aber nicht darum, daß er die Gesunde kranck mache, sondern daß er die Krancke gesund mache. Der beste ist der Stein-Wein, welcher um Würtzburg auf einem Gebürg, der Stein genannt, gebauet wird; Item seynd trefflich gut der Werthheimer, der Klingenberger ꝛc.

18. Sonsten pflegt man von diesen Weinen im Sprichwort zu sagen:

Zu Bacharach am Rhein,
Zu Klingenberg am Mayn,
Zu Würtzburg am Stein,
Wachsen die beste Wein.

Der Kayser Wenceslaus muß ein besonderer Liebhaber des Rhein-Weins gewesen seyn, daß er den Nürnbergern die Freyheit so gar um ein Fuder Bacharacher-Wein verkaufft hatte.

19. Der Oesterreicher Wein, ist ein guter gesunder Tisch-Wein. Er beschweret den Magen nicht, sondern befördert vielmehr dessen Dauung. Der bey Closter Neuburg und Brosenberg unweit Wienn wachset, ist der beste.

20. Der Tyroler-Wein ist auch nicht zu verachten; trücknet aber starck aus; dahero

er

er sparsam zu trincken ist. Die beste seynd der Etsch-Wein, und der Traminer.

21. Der Melnicker-Wein in Böhmen, welcher bey der Stadt Melnick gebauet wird, ist sonders berühmt wider das Podagra und Stein-Schmertzen. Im Jahr 1736. Kam in Prag und Nürnberg ein besonderer Tractat von diesem Melnicker-Wein heraus, worinn viel rühmliches von diesem Wein geschrieben wird.

22. Von den ausländischen Weinen, die weit stärcker und hitziger seynd als die Teutsche Weine, seyn berühmt nachfolgende.

23. Der Spanische-Wein ist unter den ausländischen der allervornehmste; man bekommt aber denselben selten pur und gerecht. Vor andern ist berühmt der Alicanten-Wein. Diesen vortrefflichen Wein hat Kayser Carolus V. zu erst pflantzen lassen, indem er durch Peter Simon vom Rhein aus Teutschland Weinrancken nach Spanien bringen lassen, darauf hernach dieser Wein gewachsen.

24. Der Frantzösische Wein, ist gleichfalls gar hitzig, anbey aber etwas süß und angenehm. Die beste seynd der Burgunder-Wein, ist theils weiß, theils roth. Der rothe ist besser; beyde aber stärcken und erwärmen das Haupt, den Magen, und das gantze Eingeweyd. Der Champanier-Wein ist besser als der Burgunder, indeme er dem Geschmack nach viel süsser und angenehmer, auch

weit

weit nahrhaffter ist. Der Frontigniac kommt aus Languedoc. Er hat einen angenehmen Muscateller-Geschmack, und giebt dem Magen ein sonderbare Krafft; ist aber dem Kopff nicht gar wohl anständig.

25. Der Italiänische Wein, ist insgemein gar zu hitzig, dabey aber ebenfalls süß und angenehm. Die beste seynd der Thränen-Wein oder Lachryma Christi, so um Neapel wachset, ist roth, fett, süß, und mit einer Schärffe begleitet. Er wird Thränen-Wein genennt; weil er ohne gewaltsames Pressen aus den Trauben gleichsam Thränen-weiß fliesset. Der Montfraßcaner- oder Muscateller-Wein, wie auch der Vernacer-Wein, in dem Genuesischen Gebieth. Er ist so edel, daß er häuffig nach Franckreich und Engelland verführet wird.

26. Der Ungarische-Wein, ist hitzig, süß und lieblich, wie der Spanische und Italiänische Wein, dabey auch sehr geistreich. Die beste seynd der Tockeyer, der St. Georgen Ausbruch, und der Ruster-Wein; in dem sie nicht allein die übrige an Güte übertreffen, sondern auch leichtlich etliche Jahr gut erhalten werden können. Der Tockayer ist dem Spanischen Wein wo nicht vorzuziehen, doch gleich zu schätzen. Im Jahr 1651. Hat man unweit Tockay Trauben gefunden, deren Kerne, ja auch die Häserlein von Gold gewesen.

Es

ret, auflöset und ausführet; dahero kan man von ihme billig sagen; Vinum Rhenense Decus est, & gloria Mensæ. Rhein-Wein, feiner Wein. Die besten von den Rheinischen Weinen seynd der Rheingauer, der Bacharacher, der Hochheimer, Offensteiner, Hambacher, Riederberger und Kundersheimer.

14. Der Elsasser-Wein gehöret billich zu den Obern Rhein-Weinen, und zwar so wohl der rothe, als der weisse. Dieser Wein ist zimlich hitzig und feurig, schmeckt den Mund gar wohl, und gibt auch noch einen ziemlich guten Magen-Wein ab.

15. Der Mosel-Wein ist ein sehr gesunder Wein. Er schmecket auf der Zung überaus angenehm, und bekommt auch dem Magen wohl, gehet bald durch den Harn, haltet den Leib offen, und gehet nicht in das Geblüt, wie andere Weine; dahero ihn die jenige trincken sollen, die sich vor der Gicht zu prælerviren haben. Von ihm sagt man: Vinum Moslanum fuit omni tempore sanum. Mosel-Wein, gesunder Wein.

16. Der Neckar-Wein ist nicht so hitzig, sondern viel gelinder, als der Mosel-Wein; doch ist er sehr lieblich zu trincken, und tauget zum Schmausen am besten, weil er nicht so fast in Kopff steiget. Sonst sagt man von ihm: Necker-Wein, Schlecker-Wein. Die beste seynd der Heilbrunner und Eßlinger.

17. Der

17. Der Francken-Wein ist ein mittler Wein, nicht zu schwach und nicht zu hitzig. Tauget also gar wohl zum ordentlichen Tisch-Trunck. Man sagt zwar von ihme: Francken-Wein, Krancken-Wein; aber nicht darum, daß er die Gesunde kranck mache, sondern daß er die Krancke gesund mache. Der beste ist der Stein-Wein, welcher um Würtzburg auf einem Gebürg, der Stein genannt, gebauet wird; Item seynd trefflich gut der Werthheimer, der Klingenberger ꝛc.

18. Sonsten pflegt man von diesen Weinen im Sprichwort zu sagen:

Zu Bacharach am Rhein,
Zu Klingenberg am Mayn,
Zu Würtzburg am Stein,
Wachsen die beste Wein.

Der Kayser Wenceslaus muß ein besonderer Liebhaber des Rhein-Weins gewesen seyn, daß er den Nürnbergern die Freyheit so gar um ein Fuder Bacharacher-Wein verkaufft hatte.

19. Der Oesterreicher Wein, ist ein guter gesunder Tisch-Wein. Er beschweret den Magen nicht, sondern befördert vielmehr dessen Dauung. Der bey Closter Neuburg und Brosenberg unweit Wienn wachset, ist der beste.

20. Der Tyroler-Wein ist auch nicht zu verachten; trücknet aber starck aus; dahero

er

er sparsam zu trincken ist. Die beste seynd der Etsch-Wein, und der Traminer.

21. Der Melnicker-Wein in Böhmen, welcher bey der Stadt Melnick gebauet wird, ist sonders berühmt wider das Podagra und Stein-Schmertzen. Im Jahr 1736. Kam in Prag und Nürnberg ein besonderer Tractat von diesem Melnicker-Wein heraus, worinn viel rühmliches von diesem Wein geschrieben wird.

22. Von den ausländischen Weinen, die weit stärcker und hitziger seynd als die Teutsche Weine, seyn berühmt nachfolgende.

23. Der Spanische-Wein ist unter den ausländischen der allervornehmste; man bekommt aber denselben selten pur und gerecht. Vor andern ist berühmt der Alicanten-Wein. Diesen vortrefflichen Wein hat Kayser Carolus V. zu erst pflantzen lassen, indem er durch Peter Simon vom Rhein aus Teutschland Weinrancken nach Spanien bringen lassen, darauf hernach dieser Wein gewachsen.

24. Der Frantzösische Wein, ist gleichfalls gar hitzig, anbey aber etwas süß und angenehm. Die beste seynd der Burgunder-Wein, ist theils weiß, theils roth. Der rothe ist besser; beyde aber stärcken und erwärmen das Haupt, den Magen, und das gantze Eingeweyd. Der Champanier-Wein ist besser als der Burgunder, indeme er dem Geschmack nach viel süsser und angenehmer, auch

weit

weit nahrhaffter ist. Der Frontigniac kommt aus Languedoc. Er hat einen angenehmen Muscateller-Geschmack, und giebt dem Magen ein sonderbare Krafft; ist aber dem Kopff nicht gar wohl anständig.

25. Der Italiänische Wein, ist insgemein gar zu hitzig, dabey aber ebenfalls süß und angenehm. Die beste seynd der Thränen-Wein oder Lachryma Christi, so um Neapel wachset, ist roth, fett, süß, und mit einer Schärffe begleitet. Er wird Thränen-Wein genennt; weil er ohne gewaltsames Pressen aus den Trauben gleichsam Thränen-weiß fliesset. Der Montfrascaner- oder Muscateller-Wein, wie auch der Vernacer-Wein, in dem Genuesischen Gebieth. Er ist so edel, daß er häuffig nach Franckreich und Engelland verführet wird.

26. Der Ungarische-Wein, ist hitzig, süß und lieblich, wie der Spanische und Italiänische Wein, dabey auch sehr geistreich. Die beste seynd der Tockeyer, der St. Georgen Ausbruch, und der Ruster-Wein; in dem sie nicht allein die übrige an Güte übertreffen, sondern auch leichtlich etliche Jahr gut erhalten werden können. Der Tockayer ist dem Spanischen Wein wo nicht vorzuziehen, doch gleich zu schätzen. Im Jahr 1651. Hat man unweit Tockay Trauben gefunden, deren Kerne, ja auch die Zäserlein von Gold gewesen.

Es

Es soll dieser Wein aus allen der gesündeste seyn; Dahero muß er allezeit nach Wienn auf die Kayserliche Tafel geliefert werden

27. Die Türcken trincken sonst keinen Wein; dann ihr Mahomet hat ihnen solches verbotten, und zwar darum, damit sie ohne Trunckenheit desto besser zum Krieg taugen. Jetziger Zeit aber stechen die vornehmere Türcken ein Glaß Wein nach dem andern aus, ohne daß sie ihnen ein Gewissen machen. Die gemeinere hingegen, absonderlich die Saracenner lassen den Wein zuvor sieden, hernach sauffen sie braf drauf, vorgebend, wann man den Wein nur siede, so sey es kein Wein mehr

II. Capitel.

Von dem Brandwein.

1. Brandwein wird aus Wein- oder Bier-Häfen, Aepfel, Biernen, oder Kräutern, die einen Spiritum von sich geben, gebrennt: Dahero nennt man denselben bald Wein-Brandwein, bald Kräuter-Brandwein ꝛc.

2. Der Brandwein ist kein Aliment, sondern vielmehr ein Medicament. Er nähret nicht, sondern verzehret, absonderlich den zähen Magen-Schleim und andere schädliche Cruditäten.

3. Den jungen, magern, dürren, Choleri-schen und hitzigen Leuten ist der Brandwein,

Aquavite

Aquavite, Essentze, und anders hitziges Getränck sehr schädlich; weilen solche das Geblüt noch mehr erhitzen und austrocknen, folgsam leichtlich eine Hectic oder Schwindsucht verursachen können.

4. Kalten, feuchtin und dicken Leuten seynd dergleichen Getränckе nicht schädlich, sondern gar wohl nützlich; indeme solche den kalten Magen nicht nur trefflich erwärmen, sondern auch dessen zähen Schleim und andere schädliche Feuchtigkeiten verzehren.

5. Alten und bedachten Leuten thun solche Getränckе auch sehr gut; indeme dieselbe die kalte, schleimigte und böse Feuchtigkeiten nicht nur verändern, und vermindern, sondern auch die schwache natürliche Wärme wiederum ersetzen und stärcken.

6. Auf das Essen soll man nicht gleich Brandwein trincken, absonderlich in grosser Menge; weil er die rohe und noch unverdaute Speisen, vor der Zeit aus dem Magen fortschaffet, und folglich einen groben Milch-Safft und also ein dickes Geblüt verursachet; woraus hernach allerhand Verstopffungen, Geschwulste, Dörrsuchten ꝛc. entstehen

7. Wann man aber auf das Essen einige Magen-Beschwehrung empfindet, so muß man nur ein wenig Brandwein, und zwar nur einen Löffel voll nehmen. Zu Nachts beym Schlaffen-gehen ist er am sichersten und gesündesten,

daher o sagt man: Zu Morgens ist der Brand-wein Bley, zu Mittag Silber, zu Nachts Gold.

8. Wann der Brandwein mit Fenchl, Aniß, Zimmet, Pommeragtzen-Schaalen, oder Calmus angesetzt wird, so ist er desto gesünder; indeme er auf solche Weiß, die Blähungen und Unreinigkeiten deß Magens desto besser zertheilet und ausführet.

III. Capitel.

Von dem Bier.

1. Bier ist ein bekanntes aus Wasser, Maltz und Hopffen gekochtes Getränck, welches in gantz Teutschland, am gemeinsten ist.

2. Das Wort Bier kommt her von dem Lateinischen Wort bibere, welches Trincken heisset. Wer aber die Kunst, Bier aus Gersten and Hopffen zu machen, erfunden, ist nicht bekannt; doch wissen wir, daß unsere Teutschen schon vor Christi Geburt ein Getranck aus Gersten gemacht, aber ohne Hopffen, wie im Plinio zu lesen, der also schreibet: An allen Orten der Welt saufft man sich voll, die Mitternächtige Völcker, die Frantzosen und Spanier haben ein Tranck erfunden, aus Gersten zu machen, damit sie sich voll sauffen mögen.

3. Es giebt Braun- und weisses Bier. Das Braune wird aus Wasser, Gersten-Maltz

Maltz und Hopffen; das Weisse aber aus Wasser, Weitzen-Maltz und etwas Hopffen gekocht.

4. Das weisse Bier, oder Weitzen-Bier ist nicht für jedermann; für einen kalten und schwachen Magen taugt es gar nicht; indem es denselben noch mehr erkältet; machet auch Gall und Schleim, verstopffet die Brust und alle innere Eingeweyde, und verursachet endlich gar die Wassersucht, absonderlich wann man dieses Bier mißbrauchet. Hitzigen Mägen aber kan solches nicht schaden, wann sie es bisweilen mässig trincken.

5. Das Braune Bier ist gesünder, als das weisse. Es gibt gute Nahrung, stärcket den Magen, machet gutes Geblüt, und ein gute lebhaffte Farb, stärcket die Glieder, und wie Thomas Bartholinus in Medicina Danorum meldet, vertreibet und verhütet es das Podagra, deßwegen wenig Leute in Dennemarck das Podagra haben; wann es nemlich die Qualitäten habe, die ein braunes Bier eigentlich haben solle.

6. Die Salernitanische Schuel gibt dem braunen Bier folgendes Lob.

Bier macht starck, mehret Fleisch und Blut,
Den Stuhlgang auch befördern thut.
Feucht an den Leib, kühlt den Harm,
Bläst; mit Winden an den Darm.

7. Zu einen guten und gesunden Bier gehöret:

Erstlich das es klar sey: dann das trübe Bier machet zwar fett, allein es verstopffet, machet Winde, schweren Athem, und vermehret das Phlegma; dahero es denjenigen, so mit dem Stein behafftet, sehr schädlich ist.

Anderrens, daß es aus guter Gersten gekocht sey; dann je besser die Gersten, je besser auch das Bier wird.

Drittens, daß es mit wohlzeitigen Hopffen versehen sey. Der Böhmische Hopffen ist der beste. Der zu Schmidmühleu in der Pfaltz, ist auch gut. Der Hopffen hat Oel in sich; und dieses Oel bewahret das Bier vor der Säure.

Vierdtens, daß es nicht zu viel, und nicht zu wenig gehopffet sey Ist es zu viel gehopffet, so macht es den Kopff dumm und schwer.

Fünfftens, daß es wohl und genug-gesotten sey; dann das übel-gesottene Bier blähet den Leib auf, und verursachet Grimmen und Darmgicht.

Sechstens, daß es alt und von der Hefen wohl gereiniget sey; dann das neue Bier verursachet allerhand Beschwärung im Leib, sonderlich die Harn Streng.

Sonst sagt man insgemein von dem Bier: Hopffen-reich und Maltz arm, ist ein Bier daß GOtt erbarm.

8. Das

8. Das Bier wird unterschiedlich genennet. Zu Delitsch in Böhmen wird es Kühschwantz genennt; zu Wittenberg in Sachsen Kuckuck; zu Breßlau in Schlesien Scheps; zu Braunschweig Mumme; zu Leipzig in Sachsen Kastrum; zu Hall Puff; zu Halberstadt Breyhan; zu Jena Dorffteufel; zu Kyritz in Brandenburg Mord- und Todtschlag; zu Lübeck Israel; zu Kolberg Black; zu Marpurg Juncker ꝛc. All diese seynd lauter gute Bier.

9. Zu Lippen in Brandenburg ist der Gebrauch, daß der jenige, der die Neige ausgetruncken, von der vollen Kandel wider trincken muß; und wird solches das Lippische Recht genennt; dahero vielleicht dieser Knittel-Vers gemacht worden; Qui bibit ex noigliis, ex frischibus incipit idem.

10. Es giebt unterschiedliche Künsten, das Bier gut zu machen und frisch zu erhalten, ich will Kürtze halber nur etliche anhero setzen. E. g. Wann das Bier nach dem Faß schmecket, nimmt man ein Hand voll Weitzen-Körner, hängt sie in einem Tüchlein ins Faß, so wirds wohlschmeckend.

11. Daß das Bier nicht nach dem Pech schmecket, so zerlasset man das Pech, thut ein halbe Nessel-Wurtz darein, rühret es um, und bichet darmit.

12. Daß das Bier nicht sauer werde. Man schneidet von dem Kienholtz etliche Spänlein

einer Spannen lang herab, und wirfft es in das Bier, wann es gebräuet, und noch warm ist. Oder man hängt ein wenig Alant-Wurtzel an einem Faden durchs Spundloch in das Bier, so wird es gewiß nicht sauer.

13. Wann das Bier anzücken will, so wirfft man ein neu-gelegtes Ey, oder weisse Kiesel-Stein in das Bier.

14. Wann das Bier würcklich sauer ist; so sticht man in ein frisches Ey mit einer Nadel rings herum kleine Löchlein, legt geschelte Lorbeer, und ein wenig Hopffen und Gersten darzu, thut alles in ein Sacklein, und hängts zum Spundloch hinein. Oder man thut geschabte Kreiden in das Bier-Faß.

15. Trübes Bier hell zu machen, wann es nehmlich durch das Führen im Faß trüb worden. Man soll ein Hand voll Saltz in ein wenig Wasser zerlassen, und in das Bier giessen. Wird ein trübes Bier auf den Tisch gebracht, so soll man etwas Saltz hinein werffen.

16. Wann das Bier trüb ist, weil es entweder in der Läuterung versehen, oder wann es nicht gnugsam vergohren, so darff man nur Brombeer-Laub an einen Faden in das Faß hängen.

17. Ein mattes Bier frisch zu machen. Man nimmt Pirckene Aschen, macht sie mit etwas von diesem matten Bier dick, wie einen Brey, hernach giesset mans in das Faß, rührets wohl um, und lasst es alsdann ruhen.

18.

18. Bier lieblich zu machen. Man thut Benedicten-Wurtzel und wilde Salbey in einem reinen Säcklein, in das Bierfaß hängen.

19. Jetzt giebt es in Teutschland in einigen Orten so treffliche Bier, daß sie an Lieblichkeit und Stärcke manchen Weinen nicht viel nachgeben. Und wäre zu wünschen, unsere Teutschen blieben bey ihrem Bier, als daß sie mit hitzigen Weinen ihre Natur verderben und hinrichten; allein Mundus vult decipi, der Mensch will betrogen werden.

20. Warmes Bier mit gestossenen Ingber, Eyerdotter und etwas Zucker, Morgens getruncken, ist gut für die Husten und Brust-Schleim, machet leicht um die Brust, und befördert den Auswurff; stärcket den Magen und die übrige Leibs-Glieder; machet starck und fett, und vermehret das Geblüt.

21. Die Kinder mit warmen Bier, darinn Butter zerlassen, geriben und gestrichen, stärcket ihnen die Glieder, nehmen wohl zu, und werden starck davon. Wann man gestossene Fahrn-Wurtzel darzu thut, so ist es noch kräfftiger.

22. Den Kindern ihre Füßlein mit warmen Bier gewaschen, vertreibt ihnen die Husten.

23. Das Angesicht mit warmen Bier gewaschen, machet solches schön glatt; macht auch ein weiche zarte Haut.

24. Die Haar mit warmen Bier gewaschen,

machet solche wachsen, und vertreibet die Milben darinn.

25. Wann sich einer mit Wasser, Oel, Feuer oder sonsten gebrennt, der streiche geschwind Hefen von weissen Bier darauf, das löschet den Brand, und verhütet, das keine Blattern auffahren.

IV. Capitel.

Von dem Meth.

1. Meth ist ein aus Wasser und Hönig gekochtes Getränck. Er wird in Pohlen und Moscau, wo viel Hönig ist, an statt des Weins getruncken.

2. Der Meth in Moscau ist besser; dann da wird er aus dem weissesten und klaresten Hönig gemacht. Er ist weiß, hell und klar, gleich dem schönsten Rheinischen Wein; und diesen pfleget auch der Czaar zu trincken.

3. In Teutschland, absonderlich in grossen Städten findet man noch ein andere Gattung des Meths, dann da thut man Gewürtz und andere Sachen darzu, als Zimmet, Muscat-Blühe, Nägelein, Ingber, Cardamomen, und etwas Hopffen.

4. Der gemeine Meth wird also gemacht. Man nimmt ein Maß Hönig, und acht Maß frisches Bronnen-Wasser, setzt es über das Feuer (verschaumt es wohl, so bald sich etwas aufwirfft) und lassets sieden so lang, bis alles

kleberig ist, alsdann thut man diesen Meth in ein Fäßlein und setzt ihn in den Keller; doch das Fäßlein drey zwerch Finger leer bleibe; dann er girrt wie Wein. Man laßt ihn hernach zwey drey oder mehr Monat liegen, so wird er desto besser und stärcker. Man kan auch Gewürtz darunter thun.

5. Der Meth ist insgemein ein gutes und gesundes Getränck, absonderlich in kalten und frostigen Kranckheiten, als Husten, Engbrüstigkeiten von zähen Koder und Schleim, dann er reiniget und öffnet die Brust, machet die Materi zum Auswurff ledig, reiniget die Blasen, und eröffnet die Gäng des Harns, last den Stein und Sand nicht wachsen: Zertreibet und führet aus alle grobe, zähe und schleimige Feuchtigkeiten, reiniget und säubert die Därme und Eingeweyd von allen Uberfluß.

6. Der Meth ist den kalten und feuchten Personen gleichsam ein Balsam des Lebens; dann er ernährt sie; erhaltet und vermehret ihnen die natürliche Kräfften; dahero Democritus, als er gefragt worden, was er gebraucht, daß er zu einen so hohen Alter kommen? geantwortet: Innerlich Meth, äusserlich Oel. Das ist: er habe Meth getruncken, und äusserlich sich mit dem Oel geschmieret.

7. So gesund der Meth den kalten, Phlegmatischen und Melancholischen Leuten ist, so ungesund ist er den hitzigen, und Cholerischen

oder

oder Gallsüchtigen und Blutreichen Leuten: dann bey solchen vermehret er an statt des guten Geblüts die Gall, verschleimet und verstopfet den Leib, macht ihnen Kopfwehe, und verursachet noch andere schädliche Folgerungen.

8. Der Meth ist kein tägliches Getränck, sondern man soll sich nur bisweilen dessen bedienen, und zwar zu Morgens, da man noch nüchtern ist.

9. Aus Meth und Brod eine kalte Schaale gemacht, und solche Frühe Morgens geessen, macht, daß man einen gantzen Tag ohne alle Müd- und Mattigkeit reisen kan.

V. Capitel.

Von dem Caffee.

1. Caffee ist ein Baum-Frucht, welche sehr häuffig in dem glückseeligen Arabien, und sonderlich um Mecca, allwo Mahometh gebohren, in offenen Feldern, ohne daß sie gepflantzet wird, in Schalen wachset. Und dieser ist der beste Caffee. Diese Frucht wird von den Arabern Ban oder Bon genennt, und daher nennen wir Teutschen solche Bohnen.

2. Diser Caffee wird aus Arabien über das rothe Meer, und dann bis Cairo (ein Stadt in Egypten) gebracht, und man schreibt, daß an diesem Ort jährlich aus Arabien 25. tausend Säcke. deren jeder 300. Pfund solcher Bohnen hält, übergeführt werden.

3. Der

3. Der Gebrauch des Caffee-Trancks soll daher kommen. Ein Hirt hütete in Arabien auf einen Berg, wo ein Closter stunde, das Vieh, und da er sahe, daß solches wider die Gewohnheit die gantze Nacht wachete, und in dem Stall herum sprange, erzehlte er es dem P. Prior desselbigen Closters. Dieser gienge an dieses Ort, reissete etliche Bohnen von diesen Bäumen, woran das Vieh gefressen, ab, und ließ ihms in Wasser sieden. Als er davon getruncken, befande er sich ebenfalls gantz ermuntert.

4 Bey den Türcken ist dieser Tranck so gemein, daß man auch versichern will, sie pflegen für zwey Geistliche, die meistens den Caffee-Tranck erfunden, alle Täg zu betten. Diese zwey Geistliche sollen geheissen haben Sciadli und Aidrus aus Arabien.

5. In Europa hat man lang nichts von dem Caffee-Tranck gewust, und soll erst ums Jahr 1650. bekannt worden seyn. Jetzt aber ist dessen Gebrauch so gemein worden, wie Paruquen, und wird man offt bey manchen Burger ehender ein Dutzend Caffee-Schaalen, als ein Dutzend Thaler Baarschafft antreffen.

6. Die Caffee-Bohnen, ehe man davon trincket, werden in einer Pfannen oder in einem reinen, und wohl-glasirten irdenen Tiegel, über glüenden Kohlen unter beständigem Herumrühren so lang gebrennet, bis sie ziemlich schwitzen,

und

und eine Castanien Braune Farb bekommen. Hernach werden dieselbe auf kleinen Caffee-Mühlen klein gemahlen, oder im Mörser zu Pulver gestossen.

7. Von diesem Pulver nimmt man gemeiniglich zwey Loth zu einer Kanne siedenden Wassers, welches über das Caffee-Pulver gegossen wird, läst es nachgehends auf den Kohlen sieden, und ziehet, wann es überlauffen will, das Geschirr von den Kohlen hinweg. Nachdeme es ein wenig gesotten, giesset man ein wenig kaltes Wasser, oder thut etwas Zucker hinein, damit sich der Caffee bald setze, und klar werde; und trincket endlich denselben.

8. An statt der Caffee-Bohnen kan man auch Ungarische und Sicilianische Weitzen-Körner, Mandelkern oder auch Habern eben so brennen oder rösten, und einen so schönen Tranck, ja der noch etwas angenehmer schmeckt, auf gleiche Weiß kochen. Der Haber, wann er auf solche Art gebrennt wird, ist noch besser und vor unsere Näturen weit gesünder, absonderlich wann man ein klein wenig Caffee darzu thut.

9. Einige pflegen die rohe Gersten, gleich denen Caffee-Bohnen zu brennen, und auf gleiche Weiß zu trincken; dieser Tranck aber ist nicht so gesund, indeme er insgemein nur den Magen und Leib aufzublähen pfleget.

10. Der Caffee, wann er mässig und zu

rechter

rechter Zeit getruncken wird, ist nicht zu verachten; dann er hat die Tugend, das Geblüt in seiner Flüßigkeit zu erhalten, und den Durst zu stillen. Nebst dem ist er gar kräfftig, die Säure im Magen zu verbessern, und hinweg zu bringen; Er stärcket auch den Magen, und befördert dessen Dauung: Erwärmet die Brust und Haupt: Vertreibet die Flüsse, ermuntert die Lebens-Geister, und lasset nicht leicht einen Rausch zu. Denen Melancholicis und Hypochondriacis ist er gar wohl anständig.

11. Wird aber der Caffee überflüssig, etwann des Tags zwey, dreymahl getruncken, so ist er der Gesundheit höchst schädlich; indem die Caffee-Bohnen durch das Brennen, ein der Natur widriges und scharffes öhlichtes Wesen bekommen, so sich an die Nerven anhänget, und solche ungemein schwächet; dahero solche Leute, die allzuviel Caffee trincken, mehrentheils ein Zittern in den Händen und Gliedern bekommen. Ninium Caffee, nimium cave.

12. Zu Morgens soll man den Caffee mit Milch trincken, so greifft er den Magen so hart nicht an Auf das Essen soll man denselben ohne Milch trincken, so befördert er desto mehrers die Dauung, verhindert die Winde und Blähungen, und verhütet die in das Haupt steigende Dämpffe.

13. Magere Leute sollen nicht viel Caffee trincken; weilen er sie zuviel auströcknet; doch

wann

wann sie solchen zu Morgens mit Milch trincken, so kan er ihnen so fast nicht schaden. Dicken und fetten Leuten ist er gesünder, doch ohne Milch getruncken; indem er ihre überflüssige Feuchtigkeiten auströcknet und verzehret.

14. Einige trincken des Morgens auf den Thee oder Caffee 1. oder 2. Löffel voll Brandwein oder Aquavit, Citronen-Elexier und dergleichen; und thun nicht unrecht.

VI. Capitel.

Von dem ausländischen Thee.

1. Thee seynd zusamm gerollte Blätter, so die Holländer aus Ost-Indien, absonderlich aus China und Japan, zu uns bringen; dahero wird er Holländischer Thee genennet.

2. Der Chinesische Thee ist grün, und also kräfftiger, als der Japonesische; dann je grüner der Thee ist, je besser ist er. Der jenige aber, der etwas röthlich aussiehet, ist alt, und wird in Indien genennet Thee boy. Der sogenannte Kayser-Thee kommt aus Japan.

3. Mit dem Thee geschiehet viel Betrug; indem solcher offtermahlen schon ausgekocht, wider getrocknet, und unter den andern vermischet wird; dahero solle man sehen, daß man einen solchen Thee kauffe, der einen guten Geruch hat, und nicht schwartz, und staubig, oder halb Pulver ist.

4. Den Saamen von dem Thee lassen die Ost-

Ost-Indianer nicht aus ihrem Land, sondern wann sie selbigen an einen frembden verkauffen, werffen sie solchen zuvor in ein kochendes Wasser, um zu verhindern, daß andere Länder denselben nicht säen können.

5. Die Chineser machen aus den Thee-Blättern einen Tranck, auf solche Art, wie wir es dermahlen zu thun pflegen. Sie werffen nemlich die Blätter in ein siedheisses Wasser, und lassens beym Feuer ein viertel Stund stehen, bis dieselbe auf den Grund fallen, darauf sie diesen warmen Tranck mit Zucker austrincken. Die fürnehmere Chineser aber trincken solchen mit Milch. Die Japoneser hingegen machen aus den Thee-Blättern ein Pulver, solches lassen sie sieden, und schlürffen es hinein

6. Den Thee-Tranck halten die Chineser so hoch, als die Alchimisten ihren Lapidem Philosophicum: Und in der That er bekommt ihnen auch überaus wohl. Ob aber dieser ausländische Thee, auch uns Europäern so nutz und gesund seye, ist hart zu glauben; indeme derselbe mit unserer Natur gar nicht eintrifft, weilen er einen weit andern Lufft und Clima hat; ohneracht dessen will man diesem ausländischen Thee fast Göttliche Tugenden zuschreiben.

7. Es soll dieser Thee den Magen und das Haupt stärcken, die Flüsse zertheilen, die Lebens-Geister ermuntern, die Nieren reinigen, vor dem Stein und Podagra præservirer,

Schlag-

oder Gallsüchtigen und Blutreichen Leuten: dann bey solchen vermehret er an statt des guten Geblüts die Gall, verschleimet und verstopfet den Leib, macht ihnen Kopfwehe, und verursachet noch andere schädliche Folgerungen.

8. Der Meth ist kein tägliches Getränck, sondern man soll sich nur bisweilen dessen bedienen, und zwar zu Morgens, da man noch nüchtern ist.

9. Aus Meth und Brod eine kalte Schaale gemacht, und solche Frühe Morgens geessen, macht, daß man einen gantzen Tag ohne alle Müd- und Mattigkeit reisen kan.

V. Capitel.

Von dem Caffee.

1. Caffee ist ein Baum-Frucht, welche sehr häuffig in dem glückseeligen Arabien, und sonderlich um Mecca, allwo Mahometh gebohren, in offenen Feldern, ohne daß sie gepflantzet wird, in Schalen wachset. Und dieser ist der beste Caffee. Diese Frucht wird von den Arabern Ban oder Bon genennt, und daher nennen wir Teutschen solche Bohnen.

2. Diser Caffee wird aus Arabien über das rothe Meer, und dann bis Cairo (ein Stadt in Egypten) gebracht, und man schreibt, daß an diesem Ort jährlich aus Arabien 25. tausend Säcke. deren jeder 300. Pfund solcher Bohnen hält, übergeführt werden.

3. Der

3. Der Gebrauch des Caffee-Trancks soll daher kommen. Ein Hirt hütete in Arabien auf einen Berg, wo ein Closter stunde, das Vieh, und da er sahe, daß solches wider die Gewohnheit die gantze Nacht wachete, und in dem Stall herum sprange, erzehlte er es dem P. Prior desselbigen Closters. Dieser gienge an dieses Ort, reissete etliche Bohnen von diesen Bäumen, woran das Vieh gefressen, ab, und ließ ihms in Wasser sieden. Als er davon getruncken, befande er sich ebenfalls gantz ermuntert.

4 Bey den Türcken ist dieser Tranck so gemein, daß man auch versichern will, sie pflegen für zwey Geistliche, die meistens den Caffee-Tranck erfunden, alle Täg zu betten. Diese zwey Geistliche sollen geheissen haben Sciadli und Aidrus aus Arabien.

5. In Europa hat man lang nichts von dem Caffee-Tranck gewust, und soll erst ums Jahr 1650. bekannt worden seyn. Jetzt aber ist dessen Gebrauch so gemein worden, wie Paruquen, und wird man offt bey manchen Burger ehender ein Dutzend Caffee-Schaalen, als ein Dutzend Thaler Baarschafft antreffen.

6. Die Caffee-Bohnen, ehe man davon trincket, werden in einer Pfannen oder in einem reinen, und wohl-glasirten irdenen Tiegel, über glüenden Kohlen unter beständigem Herumrühren so lang gebrennet, bis sie ziemlich schwitzen,

und

und eine Castanien-Braune Farb bekommen. Hernach werden dieselbe auf kleinen Caffee-Mühlen klein gemahlen, oder im Mörser zu Pulver gestossen.

7. Von diesem Pulver nimmt man gemeiniglich zwey Loth zu einer Kanne siedenden Wassers, welches über das Caffee-Pulver gegossen wird, läst es nachgehends auf den Kohlen sieden, und ziehet, wann es überlauffen will, das Geschirr von den Kohlen hinweg. Nachdeme es ein wenig gesotten, giesset man ein wenig kaltes Wasser, oder thut etwas Zucker hinein, damit sich der Caffee bald setze, und klar werde; und trincket endlich denselben.

8. An statt der Caffee-Bohnen kan man auch Ungarische und Sicilianische Weitzen-Körner, Mandelkern oder auch Habern eben so brennen oder rösten, und einen so schönen Tranck, ja der noch etwas angenehmer schmeckt, auf gleiche Weiß kochen. Der Haber, wann er auf solche Art gebrennt wird, ist noch besser und vor unsere Naturen weit gesünder, absonderlich wann man ein klein wenig Caffee darzu thut.

9. Einige pflegen die rohe Gersten, gleich denen Caffee-Bohnen zu brennen, und auf gleiche Weiß zu trincken; dieser Tranck aber ist nicht so gesund, indeme er insgemein nur den Magen und Leib aufzublähen pfleget.

10. Der Caffee, wann er mässig und zu

rechter

rechter Zeit getruncken wird, ist nicht zu verachten; dann er hat die Tugend, das Geblüt in seiner Flüßigkeit zu erhalten, und den Durst zu stillen. Nebst dem ist er gar kräfftig, die Säure im Magen zu verbessern, und hinweg zu bringen; Er stärcket auch den Magen, und befördert dessen Dauung: Erwärmet die Brust und Haupt: Vertreibet die Flüsse, ermuntert die Lebens-Geister, und lasset nicht leicht einen Rausch zu. Denen Melancholicis und Hypochondriacis ist er gar wohl anständig.

11. Wird aber der Caffee überflüssig, etwann des Tags zwey, dreymahl getruncken, so ist er der Gesundheit höchst schädlich; indem die Caffee-Bohnen durch das Brennen, ein der Natur widriges und scharffes öhlichtes Wesen bekommen, so sich an die Nerven anhänget, und solche ungemein schwächet; dahero solche Leute, die allzuviel Caffee trincken, mehrentheils ein Zittern in den Händen und Gliedern bekommen. Ninium Caffee, nimium cave.

12. Zu Morgens soll man den Caffee mit Milch trincken, so greifft er den Magen so hart nicht an Auf das Essen soll man denselben ohne Milch trincken, so befördert er desto mehrers die Dauung, verhindert die Winde und Blähungen, und verhütet die in das Haupt steigende Dämpffe.

13. Magere Leute sollen nicht viel Caffee trincken; weilen er sie zuviel auströcknet; doch

wann

wann sie solchen zu Morgens mit Milch trincken, so kan er ihnen so fast nicht schaden. Dicken und fetten Leuten ist er gesünder, doch ohne Milch getruncken; indem er ihre überflüssige Feuchtigkeiten auströcknet und verzehret.

14. Einige trincken des Morgens auf den Thee oder Caffee 1. oder 2. Löffel voll Brandwein oder Aquavit, Citronen-Elexier und dergleichen; und thun nicht unrecht.

VI. Capitel.

Von dem ausländischen Thee.

1. Thee seynd zusamm gerollte Blätter, so die Holländer aus Ost-Indien, absonderlich aus China und Japan, zu uns bringen; dahero wird er Holländischer Thee genennet.

2. Der Chinesische Thee ist grün, und also kräfftiger, als der Japonesische; dann je grüner der Thee ist, je besser ist er. Der jenige aber, der etwas röthlich aussiehet, ist alt, und wird in Indien genennet Thee boy. Der sogenannte Kayser-Thee kommt aus Japan.

3. Mit dem Thee geschiehet viel Betrug; indem solcher offtermahlen schon ausgekocht, wider getrocknet, und unter den andern vermischet wird; dahero solle man sehen, daß man einen solchen Thee kauffe, der einen guten Geruch hat, und nicht schwartz, und staubig, oder halb Pulver ist.

4. Den Saamen von dem Thee lassen die Ost-

Oſt-Indianer nicht aus ihrem Land, ſondern wann ſie ſelbigen an einen frembden verkauffen, werffen ſie ſolchen zuvor in ein kochendes Waſſer, um zu verhindern, daß andere Länder denſelben nicht ſäen können.

5. Die Chineſer machen aus den Thee-Blättern einen Tranck, auf ſolche Art, wie wir es dermahlen zu thun pflegen. Sie werffen nemlich die Blätter in ein ſiedheiſſes Waſſer, und laſſens beym Feuer ein viertel Stund ſtehen, bis dieſelbe auf den Grund fallen, darauf ſie dieſen warmen Tranck mit Zucker austrincken. Die fürnehmere Chineſer aber trincken ſolchen mit Milch. Die Japoneſer hingegen machen aus den Thee-Blättern ein Pulver, ſolches laſſen ſie ſieden, und ſchlürffen es hinein

6. Den Thee-Tranck halten die Chineſer ſo hoch, als die Alchimiſten ihren Lapidem Philoſophicum: Und in der That er bekommt ihnen auch überaus wohl. Ob aber dieſer ausländiſche Thee, auch uns Europäern ſo nutz und geſund ſeye, iſt hart zu glauben; indeme derſelbe mit unſerer Natur gar nicht eintrifft, weilen er einen weit andern Lufft und Clima hat; ohneracht deſſen will man dieſem ausländiſchen Thee faſt Göttliche Tugenden zuſchreiben.

7. Es ſoll dieſer Thee den Magen und das Haupt ſtärcken, die Flüſſe zertheilen, die Lebens-Geiſter ermuntern, die Nieren reinigen, vor dem Stein und Podagra præſerviren,

Schlag-

Schlagflüsse verhüten, dem Schwindel, der Engbrüstigkeit und dem Hertzklopffen widerstehen, den rauhen Hals lindern, das scharffe scorbutische Geblüt versüssen, die Trunckenheit vertreiben und wider nüchtern machen ꝛc.

8. Wann man aber zu viel Thee trincket, so verzehret er die natürliche Feuchtigkeiten und trocknet sie durch sein allzuflüchtiges Weesen sehr aus; dahero nichts anders, als ein Cacochymiam und Wassersucht entstehen muß.

9. Alte Leute, so das 40ste Jahr zuruck gelegt, wie auch magere und schwindsüchtige sollen sich, so viel möglich, vor dem Theetranck hüten; massen der Thee die bey ihnen befindliche Tröckne noch mehr vergrössert, wie nicht minder auch den Schlaff verhindert. Mit Milch aber kan er ihnen so fast nicht schaden.

10. Am Rhein-Strohm wird er mehrentheils mit Milch und Zucker vermenget, und zwar also, daß man zu einer eingeschenckten Thee-Schalen, ohngefehr ein bis zwey Löffel voll Milch giesset. Wer ihn noch annehmlicher haben will, kan in das Thee-Wasser ein wenig frische Citronen-Schalen werffen und die Milch mit ein paar Laurus- oder Pfersich-Blättern aufkochen, so ist er so wohl annehmlicher, als auch gesünder zu trincken.

VII. Capitel.

Von dem Teutschen Thee.

1. Ehrenpreiß wird der Teutsche Thee genennt. Er wärmet im ersten, und trücknet im andern Grad.

2. Der Ehrenpreis blühet im Junio, und trägt blaulichte, selten aber weisse Blümlein; und soll man allezeit zum Gebrauch denjenigen abreissen, der um die Wurtzel der Eichen wachset; dann dieser ist der beste, besonders wann man ihn im Julio sammlet.

3. Gewiß ist das der Ehrenpreiß, und andere Kräuter, die in unserm Teutschland wachsen, uns eben so viel ja noch mehr als Thee und Caffee nutzen; nur ist unsere Neugierigkeit Schuld, welche gern viel Geld unnöthig ausgiebt. Die Kräuter, die bey und um uns wachsen, treffen ja besser, als die ausländische, mit unserer Natur ein, indeme sie einerley Lufft und Clima haben. Wann wir also den Ehrenpreiß, wie den ausländischen Thee kochen und trincken thäten, so wurde er uns bessern Nutzen schaffen, als der ausländische; wann wir nur nicht mit der lächerlichen Einbildung gestrafft wären.

4. Man muß diesen Teutschen Thee niemahls lang kochen, sondern nur mit siedheissen Wasser anbrühen, und solalich die Kräfften etwas ausziehen lassen, so wird man einen rechten angenehmen

nehmen Tranck überkommen; absonderlich wann Badian oder Zimmet dazu gethan wird.

5. Ehrenpreiß, wie Thee getruncken, dienet der Brust, ist gut für die Schwind- Gall- und Lungensucht, treibet den Schweiß, zermalet den Stein in der Blasen, eröffnet die Leber und Miltz, erwärmet den Magen, stärcket die Dauung, macht Lust zum Essen, reiniget das versaltzene, scharffe und hitzige Geblüt, vertreibet die Krätze und Jucken der Haut, und verhütet das Podagra.

6. Was übrigens der Ehrenpreis, im Wasser wie Thee gesotten, für grossen Nutzen gethan, solches hat das kleine Tractätlein, Veronica Theizans genugsam erwiesen. Warum solte ich dann, sagt jener, nach schwartzen Kirschen auf den Baum steigen, da ich solche auf der Erden erlangen kan? Und ich sage: warum solten wir Teutsche viel hundert Meilen um den ausländischen Thee reisen, da wir den Ehrenpreiß, der uns doch weit gesünder, bey und um uns haben? Dahero darff ich wohl sagen, daß, wann ich Kayser oder König wäre, wollte ich allen Medicis gebieten, daß sie keine andere Artzneyen verordnen solten, als welche in selbigen Land, worinn ein jeder ist, wachsen, und zubekommen wären; dann GOtt der Allmächtige hat ein jedes Land schon mit so vielen Artzneyen geseegnet und versehen, daß wir unsern Kranckheiten darmit könten begegnen, wann wir

wir uns nur mehr befleissen würden, solche zu erkundigen.

VIII. Capitel.

Von dem Chocolade.

1. Chocolade, wird aus einer Americanischen Baum-Frucht Cacao und andern Gewürtz gemacht. Cacao diese Frucht seynd Körner so groß als eine Mandel, und derselben an Gestalt gantz gleich. Diese Frucht wachset auf einem Baum, welcher Cacacio genennt wird, und ist fast so groß, als der Pomerantzen-Baum, hat auch solche Blätter.

2. Gleichwie wir aus Mangel des Weins das Bier trincken, also trincken die Americaner den Chocolade; ja trincken ihn in so grossem Uberfluß, daß allein in Neu-Spanien, jährlich mehr als zwölff tausend mal tausend Pfund Zucker darzu angewendet werden. Und wird der jenige alldort, vor einen elenden und armen Menschen gehalten, der ihme kein Chocolade schaffen kan.

3. Die Americaner haben diesen Tranck am ersten erfunden, von denen es die Spanier gelehrnet; da es dann immer weiter in andern Ländern Europä, bekannt gemacht worden.

4. Der Chocolade wird auf solche Art zugerichtet. Man lasset das Wasser siedheiß werden, thut hierauf den Chocolade nebst etwas Zucker hinein, rühret es geschwind unter ein-

ander, bis es schäumet; alsdann ist er zum trincken fertig

5. Einige nehmen an statt des Wassers Milch, lassen selbige auf eine halbe Stund sieden, thuen Eyer darzu, und alsdann den Chocolade, so zuvor pulversiret worden, rühren alles wohl unter einander, und lassens hernach wieder aufkochen.

6. Der Chocolade-Tranck ist nicht zu verachten, zumahl wann er wohl bereitet wird. Er hat ein besondere Krafft den erkalteten Magen zu erwärmen und zu stärcken, bekommt der Brust und Lunge gar wohl, erquicket und erfreuet alle Lebens-Geister, hilfft zur Verdauung, machet fett; stillet Hunger und Durst, und hat eine dermassen nährende Krafft, daß ein Mensch gar wohl einen halben, auch wohl einen gantzen Tag, ohne Beschwehrung fasten kan.

7. Chocolade mit Milch getruncken, dienet nur den Magern, jungen Eheleuthen, und denjenigen, die erst von einer Kranckheit aufgestanden; thut auch treffliche Dienst in der Lungensucht, Durchbruch, und rothen Ruhr.

8 Für Gallsüchtige Leute aber tauget der Chocolade nicht; weilen er die gallichte Feuchtigkeiten, und daraus entstehende Hitze, nur immer vergrössert.

9. Für die fette und dicke Leute tauget er auch nicht viel, indem er die ohnedem beschwehrliche

Fettig-

Fettigkeit des Leibs, nur noch mehr vergrössert, und ansetzen machet.

10. Für die jenige, die Leber- Miltz- und Nieren-Beschwehrungen, und andere Zustände des Unter-Leibs haben, tauget er auch nicht; weilen er die innerliche Eingeweyde nur mehrers verschleimet, verstopffet und erhitzet: Und eben darum soll er auch von gesunden Leuten nicht allzu offt, noch weniger täglich genossen werden, weilen er sonst mehr Schaden, als nutzen dörffte.

11. In Teutschland behalt der Chocolad nicht gar grosses Lob, und glaubt man, daß ein wohlgerichtete Capaunen- Henner- oder Kalbfleisch-Brüh, wo nicht ein mehrers doch dergleichen thun könne.

XI. Capitel.

Von dem Wasser.

1. Wasser ist ein flüssiger feuchter Cörper, welcher an und für sich keinen Geruch, Geschmack und Farb hat, sondern hell, durchsüchtig, dünn, leicht und durchdringlich ist.

2. Das Wasser ist eines aus den vier Elementen das allernothwendigste und nützlichste in der Welt. Hätte uns GOtt der Allmächtige gleich alle Reich der Welt mitgetheilet; Hätte er uns aber kein Wasser darzu gegeben, wären sie uns alle nichts nutz; dann so wohl Men-

schen, als auch Thier und Pflantzen müsten verderben und verschmachten.

3. Das Wasser ist dem Menschen am allergesündesten; dann des Menschen Leben bestehet in einer gleichen Vermischung der natürlichen Wärme und Feuchtigkeit; diese Gleichheit aber kan kein anderes Tranck besser erhalten, als das Wasser, indeme das Wasser allein, das allzu hitzige Geblüt mässiget, und die abgangene natürliche Feuchtigkeiten widerum ersetzet; so ist dann wahr, daß das Wasser dem Menschen am gesündesten seye.

4. Die Menschen haben vom Anfang der Welt, bis auf Noä Zeiten, nichts als Wasser getruncken, und seynd doch nicht nur sehr gesund verblieben, sondern so gar auch zu einen hochen Alter gelanget. Nachdem aber die Menschen hitzige Getränck zu trincken angefangen, hat die Gesundheit und das Alter abgenommen. Und gewißlich, es könnte der Mensch viel gesünder seyn, wann er nur das edle Wasser trincken wollte; aber surdis narratur fabula.

5. Das Wasser erfrischt das Geblüt, befördert dessen Umlauf, dringet durch bis in die zärteste Theilen, löset alle Verdickung der Säffte auf, führet die Schärffe und laugige Saltz nebst anderen fetten Unreinigkeiten durch Schweiß, und Urin wohl ab, erhaltet alle natürliche Säffte des Leibs in einem gehörigen Gleichgewicht; werden auch selbige dardurch nie-

niemahls (als wie durch Wein und starcke Bier zu geschehen pfleget) in ein ausserordentliches Wallen gebracht.

6. Das Wasser-Trincken vertreibet die Säure und Sodbrennen im Magen; weilen das Wasser die Schärffe und Säure mindert und lindert.

7. Das Wasser-Trincken hilfft für Kopf- und Glieder-Schmertzen.

8. Das Wasser-Trincken stärcket den Magen, und befördert die Dauung der Speisen. Die meiste Speisen haben einen gummichten Safft in sich, welchen das Wasser im Magen gleich auflösen kan; der Wein aber, Brandwein und starckes Bier solchen vielmehr härtet.

9. Das Wasser-Trincken verhütet die Blähungen; weilen das Wasser alle Gährungen niederschlagt, wordurch meistens die Winde entstehen.

10. Die Wasser-Trincker haben nicht nöthig Ader zu lassen; weil das Wasser nicht so viel Blut, als das Bier oder Wein machet.

11. Die Wasser-Trincker seynd munter, und bleiben bey guten Verstand; weil das Wasser nicht so, wie das Bier und der Wein in Kopff steiget, und denselben berauschet, wann man gleich noch so viel trincket.

12. Das Wasser-Trincken machet ein gutes Gesicht, und schöne, helle Augen, wie auch schöne und weisse Zähne.

13. Das Wasser-Trincken hilfft für Milz- und Mutter-Beschwehrungen; weil solches das dicke Geblüt, als worinn diese beyde Beschwörungen besonders bestehen, verdünnet

14. Das Wasser-Trincken ist gut für den Stein; weil solches denselben zermalet, und fort treibet.

15. Das Wasser-Trincken verhindert das Podagra, oder wann es schon da ist, vertreibet es solches, weil es den Schleim und Kalck, der im Geblüt ist. und das Podagra machet, zertheilet und wegschaffet. Oder man haltet die Podagraische Füsse ein Zeitlang in ein flüssendes Wasser.

16. Das Wasser-Trincken heilet die krätzige Kranckheiten, weil das Wasser die gallige Unreinigkeiten beständig ausführet.

17. Das Wasser-Trincken lasset kein Schwermüthigkeit, Melancholi, Hypochondri zu, weil das Wasser das verdickte Geblüt verdünnet.

18. Das Wasser heilet fast alle Fleisch-Wunden v. g wann man sich geschnitten oder gehauet. Man darff nur die Wunden in ein frisches Wasser ein Zeit lang halten, und alsdann selbe öffters mit einem nassen Tüchlein wohl verbinden.

19 Gewißlich es ist das Wasser-Trincken so wohl für Krancke, als Gesunde ein allgemeine Artzney, und ist nach allen Temperamenten,

Alter

Alter, Geschlecht und Umständen kein besserer Tranck als das Wasser. Man solle also alle Täg, absonderlich zu Nachts, ehe man in das Beth gehet, ein Glaß voll Wasser trincken; dann solches machet nicht nur einen ruhigen und süssen Schlaff, sondern verhütet auch, daß unsere Feuchtigkeiten nicht scharff und laugenhafft werden.

20. Es wollen einige Medici behaupten, daß man beym Tisch nicht kalt, sondern warm trincken solle, und sagen also: Der Magen ist wie ein Hafen, darinn das Fleisch über dem Feuer gekocht wird. Wann man nun in einen solchen kochenden Hafen kaltes Wasser giesset, so verursachet es, daß das Kochen aufhöret, bis das Feuer die Kälte des Wassers übergwältiget; und je mehr man kaltes Wasser hinein giesset, je länger kan der Hafen das Fleisch nicht verkochen. Also ist es mit unsern Magen; je mehr man kaltes Bier oder Wasser beym Tisch, in den Magen giesset, je mehr wird die Kochung der Speisen im Magen verhindert.

21. Dieser Einwurff aber streitet wider unsere Gewohnheit, wie auch wider die Erfahrung, indeme viel tausend Menschen das Bier oder Wasser beym Tisch nicht anderst, als kalt trincken, und sich dannoch sehr wohl dabey befinden. Zum andern, beym Tisch beständig warm trincken, ist zwar nicht ungesund; machet aber die Natur also zärtlich und weich, daß

sie

sie hernach nicht das mindeste kalte Getränck mehr leiden und vertragen kan.

22. Zarte und schwächtlichte Leute thun jedoch nicht übel, wann sie sich des kalten Getränckes in etwas enthalten, und solches bey Tisch überschlagen zu sich nehmen.

23. Nicht jedes Wasser tauget zum Trincken, Essen und Kochen; dann es ist immer eines besser, als das andere beschaffen. Bald ist eines frisch, süß und rein, bald ein anderes matt, sauer und trüb. Ist das Wasser nicht frisch, hell und klar, sondern statt dessen trüb und dicklicht, so taugt es nicht viel, und soll demnach niemahls gebraucht werden.

24. Das Wasser kan man reinigen und verbessern, wann man etwas geröstetes Brod, oder Citronen, oder Citronen-Safft hinein thut, oder wann man gebrandtes Hirschhorn, oder nur gemeines Kuchl-Saltz hinein wirfft.

25. Je leichter und dünner das Wasser ist, je besser und gesünder ist es. Auf der Wasser-Waag kan man dessen Schwere und leichtigkeit, wann man es wäget, gleich erfahren, wie viel Grad es hat.

26. Das beste und gesundeste Wasser ist das Quell-Wasser, so aus steinigten und sandigten Bergen hervor quillet, absonderlich wann dergleichen Quelle gegen Sonnen-Aufgang stehen; weilen solches Wasser durch die Stein und Sand, wie auch durch die Sonne und

Lufft

Lufft desto besser gereiniget und verbessert wird.

27. Das Zieh-Brunnen-Wasser, wann es hell und klar ist, tauget gar wohl zum Trincken, Essen und Kochen; ist aber solches etwas trüb und dicklicht, so soll man dergleichen Brunnen jährlich, wenigstens einmahl ausschöpffen, und von dem darinn enthaltenen Schleim und Wust säubern, auch zugleich etwas Saltz hinein werffen; dann dieses reiniget und läuteret das Wasser, und verhütet auch dessen Fäulung gewaltig.

28. Das Regen-Wasser übertrifft an Klarheit, Leichte und Süssigkeit alle andere Wässer, und weilen solches so wohl von der Sonnen, als äussern Lufft gar wohl gereiniget wird, so ist es auch vor allen andern sehr gesund. Das Regen-Wasser aber, so im Früh-Jahr und Sommer fallet, ist besser als das im Herbst und Winter.

29. Das Schnee- und Eis-Wasser wird für böß gehalten, weilen dasselbe allzu dick und schwer ist.

30. Das See und Sumpff-Wasser, so kein Bewegung hat, ist auch schwer und dick; und weilen es voller Unreinigkeiten stecket, so machet es auch allerhand Verstopffungen, und erreget viele kalte und hitzige Fieber.

X. Capitel

X. Capitel.

Von dem Sauer-Brunnen-Wasser.

1. Diese Mineral-Wässer seynd gar unterschiedlich. Einige führen mit sich Schwefel, andere ein wesentliches Eisen und Salpeter-Saltz, oder auch Alaun und Eisen-Vitriol. Solches kan man durch das Præcipitiren oder Niederschlagen am besten erfahren.

2. Will man wissen, ob das mineralische Wasser Schwefel mit sich führe, so darff man nur ein wenig vom distillirten Essig in das Wasser tropffen, so wird sich ein weisser Satz auf den Boden setzen.

3. Daß das Mineralische Wasser Salniter-Saltz mit sich führe, kan man aus ihrem Geschmach abnehmen; indem es meistens bitter ist. Am besten aber kan solches durch Kuchel-Saltz erkennet werden; wann nemlich etwas davon in gemeinen Brunnen-Wasser zerlassen, und hernach mit dem Mineralischen Wasser vermenget wird, so überkommt es alsogleich eine trübe und weißlichte Farb.

4. Daß das Mineralische Wasser Alaun mit sich führe, kan man aus ihrem rauhen und zusamziehenden Geschmack erkennen: So dann kan man nur etwas von Weinstein-Oehl in das Mineralische Wasser giessen, so wird solches so gleich einen weissen Satz zu Boden setzen. Zeigt sich aber ein etwas grüner und halb-

schwartzer

schwartzer Boden-Satz, so führet solches Wasser etwas Vitriol mit sich.

5. Die Medici sollen billig nachforschen, was jedes Mineral-Wasser für Ingredientien und Eigenschafften habe; dann daraus können sie abnehmen, was jedes für Würckung besitze, und wem es zu trincken nutzlich oder schädlich seye.

6. Das Sauer-Brunnen-Wasser zu Eger, und das Seltzer-Wasser, so zu Seltz, einer Stadt in Unter-Elsaß, der Chur-Pfaltz zu gehörig, zufinden ist, seynd so berühmt und bekannt, daß wir nicht Ursach haben, davon etwas zu melden. Dahero wollen wir nur allein von dem nicht allzu fast bekannten Sedlitzer-Bitter-Wasser einige Meldung thun.

7. Das Sedlitzer Bitterwasser in Böhmen, puellet hervor in einem Bauern-Hof zu Sedlitz, welches Dorff den Creutz-Herren mit dem rothen Stern zugehöret. Es ist erst im Jahr 1723 entdecket worden. Nicht weit davon bey dem Dorff Seydschütz, welches dem Fürsten von Lobkowitz zustehet, ist auch ein dergleichen Brunnen im Jahr 1726. entdecket, und dessen Wasser noch etwas bitterer und kräfftiger befunden worden, weil dieser Brunnen etwas höher, als der Sedlitzer lieget, und folgsam nicht soviel Zufluß von wilden Wassern haben kan.

8. In Europa seynd nur drey nutzbare bittere Wasser

Wasser bekannt, als in Franckreich das Burbonnische, in Engelland das Epshamische, und in Böhmen das Sedlitzer, welch letzteres die andere zwey an der Krafft weit übertrifft; weil es weit mehr purgierende Saltz-Theilen, als jene bey sich führet.

9. Man kan das Sedlitzer-Wasser præservativè und curativè trincken. Curativè kan mans trincken, wann es die Nothwendigkeit erfordert, zu aller Zeit im Jahr; dann es hat sowohl im Winter ats Sommer gleiche Würckung. Præservativè kan mans trincken im Frühling und Herbst, an statt der gewöhnlichen ordinari Purgier.

10. Ein einfache Cur bey einer erwachsenen Persohn bestehet darinn, daß sie nur ein Flaschen voll dieses Bitterwassers in drey Tägen abtrincke; und zwar den ersten Tag so viel, als ein Regenspurger Köpffel, den andern Tag wieder so viel, den dritten Tag so viel, als noch in der Flaschen ist. Will man, daß es stärcker purgiren solle, so soll man ein Köpffel Bitter-Wasser aus der Flaschen in ein Glaß giessen, und ein Loth Bitter-Saltz darzu thun, über Nacht stehen lassen, und solches hernach austrincken; den dritten Tag macht mans wieder so.

11. Man muß dieses Bitter-Wasser Frühe Morgens trincken, aber nicht allzu kalt, sondern laulich. Man darff aber das Köpffel auf

einmahl

einmahl nicht austrincken, sondern nach und nach, wann man nur in einer viertel Stund darmit fertig ist. Man kan auch einen Thee oder Caffee darauf trincken, theils den Magen zu erwärmen, theils den bittern Geschmack aus dem Mund abzuspühlen.

12. Diejenige, so dieses Bitter-Wasser nicht trincken wollen, können das Bitter-Saltz allein, ohne Bitterwasser brauchen. Sie können nemlich ein Loth Bitter-Saltz, oder wann die Natur starck ist, zwey Loth in ein Köpffel Brunnenwassers thun, über Nacht auflösen lassen, und alsdann Morgens laulich, nach und nach austrincken.

13. Bey dieser Bitterwasser-Cur soll man eine gute Diät halten, harte, saure und allzu fette Speisen meiden, und an statt deren leicht verdäuliche Speisen geniessen; als kräfftige Suppen, geschnittene Nudel, Kalb- und Lamm-Fleisch, Ochsen-Zungen, Knödelwerck, junge Hennen ꝛc. Item soll man meiden das Bier, und an statt dessen einen guten Moßler- oder Neckarwein, bey einem Glas Wasser, trincken. Item soll man den Zorn meiden, und alle verwirrte Gedancken beyseits seyen.

14. Dieses Böhmische Bitterwasser, oder das Saltz, hat ein verwunderliche Krafft und Würckung. Es raumet die Gall, Schleim, Säure, Gehrungen und Winde, so in den Magen und Därmwerck stecken, sauber aus.

Es

Es dringet auch in das Geblüt selbst mit ein, verdünnet dasselbige, und säubert es von den zähen- schleimigten Theilen, daß es seinen Lauff ungehindert verrichten kan.

15. Weiter hilfft es in der Cochexis oder Bleichsucht, in angehender Wassersucht, in der Miltzbeschwerung, Magen-Krampf, Eckel für Speisen, Engbrüstigkeit oder kurtzem Athem, (den Lungensüchtigen aber schadet es) Verstopfung des Unterleibs, Kopf- Schmertzen, Schwindel, Müdigkeit der Glieder, in kalten Fiebern, in der Gelbsucht, verstopfften guldenen Ader und daher rührenden Zufällen, in der verstopfften monatlichen Reinigung, in der Bleichsucht der Jungfern, und andern dergleichen Weiber- Kranckheiten.

16. Weiter ist es gut in dem Scharbock, in der Hypochondrie, Melancholie; in Hæmorrhoidibus cæcis, in der Schlafffucht, in besorgenden Schlag- Flüssen, in Kopffweh, in Catharren, in gesaltzenen Augenflüssen, dunckelen Gesicht, Ohren- Saussen, verschleimten Hals und geschwollenen Mandeln.

17. Weiter dienet es in Glieder- Kranckheiten überaus wohl, als im Podagra, Chiragra, Gonagra, Gicht, Contracturen, Gliedersucht ꝛc. indeme es die schädliche Gall und Schärffe ausführet, den Magen stärcket, das Geblüt erfrischet, auch dem Nervenwerck und den Gliedern eine rechte Stärcke gibet.

18. Weiter

18. Weiter thut es in Lenden-Grieß-Nieren- und Blasen-Stein gleichsam Wunder; dann es führet solchen in der Menge ab, daß dergleichen Patienten sich gantz leicht im Creutz darauf befinden.

19. Man muß sich nicht befrembden, wann bisweilen die Posteriora durch diese Cur gantz wund werden; dann es ist nur ein Zeichen, daß viel Schärffe dardurch abgeführet werde. Nach geendigter Cur heilet sich alles selbst aus.

20. Wer mehr von diesem Bitterwasser zu wissen verlanget, kan des Doctors Göritz Büchlein, welches im Jahr 1726. zu Regenspurg gemacht, und gedruckt worden, nachlesen.

XI. Capitel.

Von dem Haber-Tranck.

1. Haber ist jedermann zur Genüge bekannt, und also nicht nöthig, daß man darvon viel Wort machet.

2. Es ist zwar schon oben von dem Haber gemeldet worden, daß er zum Essen tauget, jetzt aber wird angezeigt, daß er auch zum trincken dienet.

3. Hippocrates hat schon vor Christi Geburt von dem Habertranck geschrieben, und befohlen denselben zu trincken, wie man heutiges Tags den Thee trincket. Er hat auch die gantze

Cur zu trincken, an die Hand geben, mit dem griechischen Wort ξόφημα.

4. Nach dessen Tod ist auch der Gebrauch dieses Trancks abgestorben, bis ihn endlich vor einigen Jahren hervor gezogen der berühmte Medicus, Doctor de S. Catharina, der denselben jährlich dreymahl selbst gebraucht, und sein Leben dardurch bis auf 120. Jahr gebracht hat. Hernach hat der Englische Medicus, Rich. Lovverus diesen Habertranck durch einen Tractat der Welt erst recht bekannt gemacht.

5. Dieser Habertranck wird also gemacht. Man nimmt weissen Haber sechs Hand voll, Wegwart-Wurtzel ein Hand voll, Brunn-Wasser vier Maaß, wie oben gesagt, kochet alles zusamm bis auf die Helffte, versüsset es mit weißgrauen Zucker, seihet es durch ein reines Tuch, und trincket davon Morgens und Abends vier Thee-Schaalen voll warm. Man pfleget auch Sandelholtz oder Engelsüß, darzu zu thun, damit dieser Tranck in der Wirckung desto stärcker werde.

6. Man kan diesen Habertranck das gantze Jahr hindurch gebrauchen, ausgenommen, wann es gar zu kalt ist. Absonderlich ist er gut zu trincken im Frühling und Herbst; in den Hundstägen aber, da die gröste Hitz ist, soll er am besten seyn, welches zu verwundern.

7. In währender Zeit, da man denselben trincket, darff man sich in Essen und Trincken

nicht

nicht zärtlich halten, sondern man kan essen und trincken, wie gewöhnlich; wiewohl ein gute Diät sehr wohl hilfft.

8. Diese Artzney reiniget die innerliche Theil des Leibs ohne einige Empfindung, so daß man kaum eine Bewegung fühlet, und an statt, daß sie, gleichwie viel andere Artzneyen thun, den Leib schwächen solte, so stärcket sie denselben, und machet das Gemüth frölich, und an statt, daß sie einen Eckel erwecken solte, macht sie einen grossen Appetit, und sehr wohl schlaffen.

9. Sie macht nicht dünn-leibig, wie es andere Artzneyen zu thun pflegen; indeme alle purgierende Artzneyen ein Gifft bey sich haben, und dahero die Natur schwächen, und allgemächlich gar über einen Hauffen werffen.

10. Dieser Habertranck ist gewißlich, wie aus allen Experimentis scheinet, ein Universal-Medicin zu allerhand Kranckheiten. Er dienet in hefftigen Kopff-Schmertzen, sie mögen herkommen, wo sie wollen; wie auch in Zahn-Schmertzen, Ohrenwehe, in hitzigen und kalten Fiebern, und verbessert das faulmachende Fermentum, wann es in das Geblüt eingetrungen, und das bößartige Fieber erreget hat; zertheilet und treibet aus, die Unreinigkeit und Schleim der Lymphæ in denen Fluß-Fiebern, die gern gegen den Abend exacerbiren und reg werden.

11. Er ist auch gut vor die jenige, so eine hitzige Leber, und rothes kupfferichtes Angesicht haben, auch vor Krätze bey Jungen und

Alten. Item vor die rothe Flecke, die um sich fressen, auch vor den Haarwurm, und Erb-Grind, bösen um sich fressenden Schaden am Fuß, und dergleichen böse gifftige Zustände.

12. Er hilfft in Reissen und Schmertzen der Glieder, in der Gicht an Händen und Füssen, auch scharbockischen Gicht-Schmertzen, in der Engbrüstigkeit, kurtzen Athem, Husten von Flüssen oder vom Magen, und andern Brust-Beschwerungen, in allerhand Blut-Auswerffen, in hitzigen Seitenstechen, in Sod und Brennen des obern Magen-Munds, und in Verstopfung der Monatzeit.

13. Ist er trefflich in der Darmsucht, Schwermüthigkeit, oder Traurigkeit von dem Miltz; in Sand und Stein-Beschwerung, so wohl vom Nieren, als Blasenstein; dann er befördert den Urin, und zermalet den Stein; wie auch in Verstopffung der goldenen Ader, dardurch reissende Schmertzen entstehen

14. Dieser Tranck hat auch ein vortreffliche Tugend das Geblüt zu reinigen, zu verdünnern und abzukühlen; verbessert auch die hitzige und gallichte Theil im Geblüt, daraus viel Unheyl im Leib entstehen. Er dienet absonderlich, den Schwind- und Lungensüchtigen, Cholerischen und Gallsüchtigen Leuten; indem er die Gall mit Gewalt dämpffet, auch alle Verstopffung der innern Glieder bestens hebet.

XII. Capitel.

Von dem Taback-Trincken oder Rauchen.

1. Taback ist ein frembdes Kraut, und hat den Nahmen her von den Ländlein Tabacco in America, oder Neuen Welt, welches der berühmte Spanische General Franciscus Cortesius, als er dieses Ländlein in dem Jahr 1517. eroberte, erfunden hat. Auf lateinisch wird der Taback Nicotiana genennt, welchen Nahmen er bekommen von Joanne Nicot, Frantzösischen Gesandten bey dem Königlichen Hof in Portugall; weilen er etliche junge Tabacks-Pflantzen im Jahr 1560. von Portugall zu erst ins Franckreich überbracht hat.

2. Jetzt wird der Taback auch in Teutschland gebauet, als zu Franckfurt, Nürnberg, Hanau, sonderlich in Holland; und soll der Taback-Handel den Holländern jährlich über 30. tausend Gulden eintragen.

3. Das Tabackschnupffen, wann es mässig geschiehet, kan so fast nicht schädlich seyn; indem der Taback wegen seines scharffen und sulphurischen Weesens in der Nase krippelt, und die böse Feuchtigkeit aus dem Kopf ziehet. Geschiehet es aber allzu viel und offt, so kan leichtlich geschehen, daß er auch das gute Humidum von Hirn mit heraus ziehet, wordurch

das Hirn und Gedächtnus hefftig geschwächet wird, und der Schlag erfolgen muß.

4. Das Taback-Rauchen ist weit gesunder, als Schnupffen; dann der Rauch des Tabacks erwärmet die gantze Natur, absonderlich das Gehirn, ziehet die böse und überflüssige Feuchtigkeiten aus dem Kopff und Brust, hilfft zur Verdauung der Speisen, vertreibt die Flatus oder Winde, und hält den Leib offen. Man muß ihn aber mässig rauchen, sonst kan er eben auch schaden.

5. Taback rauchen dienet den fetten phlegmatischen, und mit vielen Flüssen beladenen kalten Naturen; ist auch gut in Pest-Zeiten, die Flüsse zu vertrocknen, Auswürffe zu befördern, vor das Keuchen, Aufsteigen der Mutter, den Schlaff zu bringen, Kopffwehe zu vertreiben. Es dienet über das wider die grobe Feuchtigkeiten des Magens, Zahnwehe, verstopffte Miltz, Scharbock, Harnbluten, übrige Fettigkeit, und Müdigkeit der Gliedern.

6. Taback-Rauchen schadet den jungen, hagern, und Gall- und Schwindsüchtigen Leuten.

7. Allzu vieles Taback rauchen, verursachet ein blödes Gesicht, Schlag, Husten ꝛc. und schwächet hefftig das Hirn und Gedächtnus.

8. Ein paar, oder höchstens drey Pfeiffen Tabacks möchten zuweilen noch passiren, was aber darüber, ist mehr schädlich als nutzlich.

Es

Es gibt aber viel Tabacks-Brüder, welche 20. bis 30. Pfeiffen voll hinter einander ausrauchen, ja Tag und Nacht, auch wohl im Beth die Pfeiffen im Maul haben müssen, wie erst kürtzlich geschehen, daß ein krancker Hirt, als er mit den Heil. Sacramenten versehen wurde, und ihme der Tod schon auf der Zungen sasse, zu den Umstehenden geschryen: Gebt mir mein Pfeifferl her. Wie schädlich aber solches ihnen seye, wird die Zeit geben.

9. Zu Leiden in Holland hat man einen Cörper eines Ubelthäters anatomiret, oder zergliedert, als man dessen Kopff eröffnete, hat man gefunden, daß nicht allein die Nasen-Krospel, sondern auch das förderste Gehirn Kohlschwartz und vertrocknet ware. Hierinn können sich diejenine, die allzu häuffig Taback rauchen, spiegelen.

10. Frischen Tabacks-Safft auf den offenen Krebs geschmieret, reiniget und heilet denselben.

11. Der Tabacks-Rauch, wann man solchen durch ein besonderes Clystir-Röhrl in den Hintern blaset, ist trefflich gut wider die Darm-Gicht oder Miserere.

12. Gekochten Taback mit Camillen-Blumen, laulich im Mund an die Zähn gehalten und ausgespyen, ist ein gutes Mittel wider das Zahnwehe.

13. Mit Taback-Aschen die Zähn gerieben, säuberet und reiniget dieselbe.

XIII. Capitel.

Von dem Bircken-Wasser-Tranck.

1. Bircken ist ein überall bekannter Baum, welcher an sandigten, rauhen und dürren Orten in Wäldern wachset.

2. Vor Zeiten hat man diesen Baum in grossen Ehren gehalten; dann die Römer Stadt-Knecht haben ihn der Obrigkeit als Ruthen vorher getragen.

3. Jetzt machet man noch Ruthen, Besen, Sättel und Reiffe zu den Wein-Fässern daraus. Das Holtz ist auch ein gutes Brennholtz in die Kuchel; es werden auch aus solchem die beste Kohlen gebrennet.

4. Im Frühling trieffet aus diesem Baum ein Safft oder Wasser; dahero bohret man in diesen Baum ein Loch, und zapffelt solches aus. Weil aber dieses Wasser bald jähret, so soll man es in gläsern Flaschen aufbehalten, welche mit angezündeten Schwöfel-Lichtlein wohl durchräuchet seyn, sie müssen wohl verstopfft, in kühlen Keller gestellt werden. Oder man darff nur ein wenig Baum-Oel auf dieses Wasser giessen, so erhaltet man es lang.

5. Dieses Bircken-Wasser, wann man es trincket, ist ein rechtes Purificatorium des scorbutischen Geblüts, auch ein Cur- und Præservativ-Mittel wider den Stein.

6. Es

6. Es ist auch ein sonderliches Hülffs-Mittel in morbis Chronicis oder langwierigen Kranckheiten, insonderheit der tartarischen Kranckheiten. Es eröffnet alle Verstopffungen, treibet den Schweis, heilet die Wasser- und Gelbsucht; dienet auch gar wohl in der Melancholey, Insonderheit in Melancholia hypochondriaca; wie auch in dem Scharbock, Gicht, Krätze und Unreinigkeit der Haut.

7. Ein Tüchlein mit dem Bircken-Wasser benetzt, und über die Flecken des Angesichts gelegt, vertreibet dieselbe.

8. Aus diesem Wasser mit Ameiß-Hauffen ein Bad gemacht, hilfft trefflich in scorbutischer Gicht.

9. Die Bircken-Blätter gekocht, und öffters wie Thee getruncken, dienet sonderlich in der Wassersucht.

10. Der Bircken-Schwamm wird zu Pulver gebrennt, in die Nasen gezogen, oder in die Wunden gestreuet, welches dann mit Verwunderung das Blut stillet.

11. Bircken-Schwamm in Wein oder Bier gelegt, und stets davon getruncken, vertreibet die Kröpffe.

Sieben-

Siebender Theil.

Was man zu seiner Gesundheit durch alle Monate zu beobachten hat.

Im Jenner.

Dieser Monat ist sehr kalt; dahero soll man sich, so viel möglich, vor der Kälte bewahren, und warm halten, damit die durch die Schweißlöcher eindringende Kälte, in dem Leib nicht Unheyl verursache.

Man soll den Leib mit wohlgewürtzten Speisen und gutem Getranck unterhalten. Vor dem Essen kan mau zuweilen eingemachten Imber essen, oder gestossenen Imber bey dem Essen in dem ersten Löffel voll Suppen nehmen.

Ingleichen soll man in das Getränck, Bier und Wein, Alant-Wurtz, Lorbeer, Calmus und dergleichen legen, und davon trincken, um den Magen zu erwärmen und zu stärcken.

Man soll nicht, ausser die höchste Noth erfordert es, Aderlassen, purgieren, oder das Haupt waschen oder baden.

Man kan nun frische und gesaltzene Fisch und andere Fasten-Speisen einkauffen.

Der Brunn-Kreß ist jetzt zum Salat und Artzney tüchtig und gut zu sammlen.

Aus dem Garten kan man noch Feld-Salat, Spinat, Mangolt, Winter-Rapüntzeln,

Winter-

Winterkreß, grünen Köhl und Kraut: aus dem Keller Cichorien, Pastinack, Blumen-Köhl, Kahlrabi, Winter-Rettig, rothe Ruben, Meerrettig, und dergleichen zum Tisch nehmen.

Im Februario oder Hornung.

Dieser Monat ist noch ziemlich kalt, mithin soll man sich noch wohl warm halten.

Man soll sich auch vor übermässigen Essen und Trincken, sonderlich vor Milch-Speisen und andern, so viel Feuchtigkeiten bey sich haben, möglichst hüten, weilen der Lufft ohnedem jetzt trüb, und feucht, und ungesund ist.

Hingegen soll man gute verdauliche Speisen essen. Sie sollen aber mehr gesotten, als gebratten seyn, weilen dergleichen Speisen den Leib safft laxiren.

Zu dieser Zeit soll man sich, so viel möglich, von den Artzneyen, purgieren, aderlassen enthalten. Weilen aber jetzt das Haupt von Flüssen mehr als zu andern Jahrszeiten beschweret wird, so soll man gute Haupt-Pillen einnehmen, welche sehr dienlich seynd.

Bey der Kuchen kan man sich nun völlig mit Fasten-Speisen versehen.

Brunnkreß ist jetzo am besten, wie auch Rapuntzeln; dahero soll man sie fleißig einsammlen.

Im Mertzen.

In diesem Monat verändert sich die Zeit, und nahet allgemach die Wärme an, und

eben

eben darum steigen die Feuchtigkeiten aus der Erden auf, welche man, so viel sich thun läst, vermeiden soll.

Man soll den Leib noch in mässiger Ubung halten, und wohlgewürtzte Speisen essen, wie auch vor sehr kalten Getränck sich hüten, hingegen zu Zeiten von gutem starcken Wermuth-Wein trincken.

Man soll auch dienliche Magen-Stärckungen gebrauchen, und das Haupt reinigen. Aderlassen und purgieren darff man noch nicht.

Man kan nun die junge ausschlagende Hollunder-Sprossen, wann sie vorhero abgebrühet, und wiederum getrocknet worden, mit Essig und Baum-Oel anmachen, und an statt eines Salats essen. Sie purgiren nicht allein lind, sondern reinigen auch überaus wohl das Geblüt.

Man kan auch den Veiel-Safft aus den blauen Mertzen-Vetelen, als ein köstliche Hauß-Artzney zubereiten. Er stärcket das Hertz, kühlet die hitzige Leber und Lungen, und thut in der Bräune, Entzündungen des Halses, und wider scharffe Flüsse sehr wohl.

Die Benedicten-Wurtzel soll man jetzt im Vollmond ausgraben, so giebt sie einen Geruch von sich, wie Nägelein, wann man sie aber zu andern Zeiten ausgrabet, ist sie ohne Geruch. Dieser Wurtzel öffterer Geruch stärcket das Hertz, und erquicket die Lebens-Geister.

Wann

Wann man die Benedicten-Wurtzel in Wein und Bier, so gibet sie dem Tranck einen lieblichen Geruch, und Geschmack; verhindert auch die Säure.

Wann man diese Wurtzel in die Gewand-Kästen leget, machet sie die Kleider wohlriechend, und vertreibet die Motten.

Im April.

Dieser Monat ist sehr ungestümm, stürmisch und veränderlich; folgsam bey dem Menschen allerhand Kranckheiten entstehen; daherosoll man denenselben bey zeiten mit dienlichen Mitteln vorkommen, absonderlich denjenigen Zuständen, die eines jedwedern Natur am meisten anzufallen pflegen.

Man mag demnach gute Kräuter-Weine und Bäder gebrauchen: auch wohl zur Ader lassen, wann man sich daran gewöhnet, und den May nicht erwarten kan.

Man soll sich auch weicher Speisen, als Lamms-Fleisch, junge Hennlein, kleine Bach-Fischlein ꝛc. sich bedienen.

Desgleichen soll man auch einen guten Trunck zu sich nehmen, der den Magen erwärme, und stärcke; als guten alten Wein, Wermuth-Bier, oder Wermuth-Wein.

Hingegen soll man die Häring und gesaltzene Fisch, auch Rettig und Sauerkraut, und alle andere gesaltzene Speisen nunmehro meiden, und vielmehr den Leib vor dem Essen mäßiglich, son-

sonderlich mit nutzlicher Arbeit üben und bewegen.

Man pfleget nun die Maurachen einzutragen, und was man jetzt nicht verspeiset, aufzudörren.

Man kan nun auch die junge Hopffen-Sprossen oder Schößling mit Butter, oder Baum-Oel und Essig zum Salat zurichten, und zur Blutreinigung gebrauchen.

Im May.

Der May ist wegen seiner Annehmlichkeit, der beliebteste Monat unter allen.

Man soll sich nun der hitzigen Speisen enthalten, auch keine Köpff, Gehürn, noch Füsse von dem Schlacht-Vieh, von wegen der Feuchte des Grases und Kräutern, die sie jetzt fressen, nicht leicht essen.

Hingegen ist der Salbey- und andere Kräuter-Salat nunmehr sehr dienlich und gesund. Man kan auch jetzt aus allerhand guten Kräutern eine Kräuter-Suppen machen; weilen die Kräuter nun in ihrer besten Krafft seynd.

Milch und Butter, weil sie jetzt gesünder als zur andern Zeit, seynd gleich einer Artzney zu schätzen; doch soll man sie mässig, und nicht so offt essen.

Man soll öffters einen Motum oder Bewegung machen, und auf den Feldern und Gärten sich erlustigen, dieweil man nun den gesunden Geruch von Blumen und Kräutern haben kan.

Zeit

Jezt ist die beste Zeit, zu purgieren und Ader zu lassen, auch nutzlich Kräuter-Bäder und dergleichen anzustellen.

In diesem Monat suchet man die gestriemte May-Schnecken, thut sie in ein Glaß, bestreuet sie mit etwas Saltz, und stellets an die Sonn, daraus wird dann ein treffliches Oel zu allen frischen Wunden.

Man suchet auch jezt die Regenwürmer unter den Steinen, schneidet ihnen die Köpff ab, das übrige leget man in ein Glas mit Baum-Oel, und setzet es sodann an die Sonn. Daraus wird nach etlichen Tägen ein köstliche Artzney für das Glieder-Schwinden, Ruckweh, und Schmertzen der Flechsen.

Gleichfalls wird nun das Wasser von den jungen Schwalben für die schwere Noth gebrennet.

Im Junio.

Weilen in diesem Monat die grosse Hitze die Schweißlöcher des menschlichen Leibs allzusehr eröffnet, und also die äusserliche Wärme die innerliche ausziehet, und schwächet so soll man bey leib nicht purgieren, weder aderlassen.

Man soll nun nicht harte, sondern weiche Speisen gebrauchen, als gekochtes Fleisch, Köhl, Salat und gutes Zugemüse, und dabey ein reines Getränck trincken, daß fein klar ist; auch früh Morgens bisweilen ein wenig Lac-

tucken-

tucken-Salat in Essig, oder Rauten-Blätter mit Butter und Saltz essen.

Hingegen soll man sich von Käß, Schweinen-Fleisch, und gebrattenen Speisen, so viel möglich, enthalten.

Im Trincken soll man sich mäßig halten, absonderlich, wann der Leib abgemattet und erhitzet ist; dann weil jetzund alle Schweiß-Löcher im Menschen offen seynd, so kan sich ein Mensch, wann er zu viel kaltes Getränck in sich giesset, schnell und plötzlich so erkalten, daß er leichtlich den Schlag und Lähmung, oder gar einen schnellen Tod davon haben kan.

Wann man demnach einen hefftigen Durst und Mattigkeit bey dieser heissen Zeit hat, muß man zuvorderst ein wenig Brandwein trincken, um dardurch die Hitze im Magen zu sammlen, worauf man dann einen nicht allzu kalten Trunck Wasser, Milch, Wein oder Bier, ohne Schaden zu sich nehmen kan.

Das Wermut-Bier ist in diesem Monat sehr gesund, absonderlich wann man es bisweilen vor dem Essen trincket.

Es ist auch gut, die gesottene Geiß-Milch zu trincken.

Man kan jezt Erdbeer mit Zucker in Wein essen; dann sie geben eine gesunde Abkühlung.

In diesem Monat seynd die Salat-Kräuter sehr gesund, weil sie vermittelst des Essigs fein kühlen, und also der einfallenden Hitze etwas be-

benehmen, daß sie desto weniger schaden mag.

Man soll nunmehro die kleine Cucumern oder Gurcken aussuchen, und mit Fenchel und Essig einmachen.

Im Julio.

Weilen in diesem Monat die grosse Hitz recht angehet, als soll man sich vor allen mässig halten, und wann man sich starck beweget und erhitzet hat, nicht jählings hinein trincken.

Man soll in diesem Monat, absonderlich in den Hunds-Tägen nicht baden, purgieren, weder Aderlassen.

Vor hitzigen Weinen, oder allzuviel gewürtzten Speisen soll man sich allerdings hüten; wie auch vor dem Obst.

Hingegen mag man guten Kräuter Salat, von Lattich, Endivien, Wegwarten, Kresse ꝛc. zubereitet, essen; auch Morgens nüchtern ein wenig Salbey und Rauten auf Butter und Brod essen.

Man kan auch um diese Zeit Melonen mit Zucker zurichten, doch muß man sie nur mässiglich geniessen.

Man kan nun kleine Gurcken, wie oben gesagt: einmachen, oder türckische Bohnen oder Phaseolen zum verspeisen gebrauchen, oder gleichfalls einmachen.

Im Augusto.

Weilen in diesem Monat die Hitze noch immer anhalt, so soll man sich von den Artzneyen, sonderlich von dem Aderlassen und purgieren gäntzlich enthalten.

Man soll auch alles hitzige Getränck, und zu viel gewürtzte Speisen, wie auch vielen Schlaff meiden.

Hingegen soll man gute Diät halten, und säuerlich kühle Speisen, auch anbey kräfftige Magen-Stärckungen gebrauchen, und in das Trincken Odermenig, Benedict-Wurtzel, Tamarisken-Holtz, Poley, oder Wegerich legen, und nachgehends trincken.

Von dem Heinbeeren oder Hohlbeeren kan man jetzt einen trefflichen Essig machen.

Man kan auch nunmehro Kröten aufhencken, und an dem Lufft dörren, als ein gutes Mittel vor die Pest und gifftiger Thiere Bisse, massen sie auf den Schaden gebunden, allen Gifft ausziehen.

Man kan nun auch anfangen, die Schnecken in die Schnecken-Gärten einzusammlen, und aus dem frühzeitig abgefallenen Obst Brandwein zu brennen, oder Essig zu machen, und solchen zu verkochen.

Man sammlet jetzt Pfifferling und andere esbare Erd-Schwämme; theils bereitet man zum essen, theils hänget man auf, um solche den Winter hindurch zu gebrauchen.

Im September.

In diesem Monat, weilen die Sommer-Hitze vergangen, kan man den Magen und dessen Dauung widerum stärcken; dahero kan man Artzneyen brauchen, Aderlassen, und des künfftigen Winters wegen purgieren.

Man kan auch wiederum schrepffen, jedoch nicht allzu warm baden.

Jetzt mag man Wermut-Bier, Wermut-Wein, Geiß- und Schaf-Milch gebrauchen, als welche in diesem Monat eine sonderliche Artzney seynd.

Hingegen soll man sich noch von vielen Weintrauben- und Obst-Essen enthalten.

Man kan nun Borragen und Ochsen-Zungen im Salat und Speisen essen; auch aus denen Garten-Früchten und Gewächsen allerhand Speisen zubereiten.

Im October.

Weil es jetzt allgemach kalt wird, so soll man wiederum anfangen, gute gewürtzte Speisen zu essen, und den Magen zu stärcken; doch soll man nicht zu viel thun.

Man kan zwar noch allerley Artzneyen gebrauchen, aber nur gelinde Purgation.

Jetzt pfleget man allerley Kräuter-Wein zu trincken, als aus Alant, Roßmarin, Salbey, Wermut, Quitten, Löffelkraut, und dergleichen ꝛc.

Die Lerchen seynd jetzt gut zu essen, weil sie nunmehro am fettesten seynd; dahero solle man den Lerchen-Fang diesen Monat durch fortsetzen.

Man kan jetzt allerley Wildpret und Geflügel und dergleichen verspeisen, auch vor dieselbe Senff machen.

Im November.

In diesem Monat, weil das Geblüt in dem menschlichen Leib widerum abnimmt, soll man nicht leicht Ader lassen, auch keine Schweiß-Bäder gebrauchen; indem solche um diese Zeit nur die Flüsse des Haupts erregen, und gern Augenwehe und Verdunckelung des Gesichts verursachen.

Hingegen soll man sich warm halten, und so viel möglich, die Morgen-Nebel meiden; wo es aber nicht seyn kan, zum wenigsten nicht nüchtern ausgehen, sondern zuvor ein gute gewürtzte Suppen zu sich nehmen.

Gerste, Reiß, Geiß-Milch, und davon gemachte Müser, auch zu zeiten Meth und Hönig seynd jetzt sehr gesund.

In diesem Monat ist ein wohlgemästete Gans ein treffliches Essen, von welcher nun das Schmaltz aufzuheben.

Man kan auch jetzt Gäns aufräuchern, wie auch Rinds-Zungen.

Im December.

Weil es in diesem Monat sehr kalt ist, als soll man sich warm halten, warme wohlgewürtzte Speisen, auch allerhand Magen- und Hertz stärckende Kräuter und Wurtzel gebrauchen.

Man soll sich auch des Kalb- und Geiß-Fleisches, junger Tauben, Hechten, Gründlinge und dergleichen bedienen.

Hingegen soll man sich von starcken unverdaulichen Speisen, absonderlich von solchen Fischen, so ein weiches Fleisch haben, enthalten.

Man soll auch jetzt nicht allzu kaltes Getranck trincken.

In diesem Monat kan man Wachholder-Brandwein brennen, auch Schlehen-Brandwein, und Schlehen-Essig machen, die auch zur Artzney dienen.

Wilst du vor Kranckheit bleiben frey,
Meid Sorg, Zorn, Neid, Melancholey,
Iß und trincke allzeit mäßig,
Seye niemahls allzu gfräßig.
Bey dem Tisch gib keinen Setzling ab;
Steh auf, und danck um GOttes Gab.
Was die Natur abtreiben will,
Verhalt nicht, es hat alls sein Zihl.

Mor-

Morgens thue früh aufstehen,
Hin und her im Zimmer gehen.
Wasche Händ, Zähn und Augen rein,
Streiche das Haar und kämple fein.
So hast des Arzts nicht vonnöthen,
Diese thun die Stell vertretten.
Wirst also bleiben frisch und gsund.
Erleben auch viel Jahr und Stund.

E N D E.

B S B
MÜNCHEN

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Schreger, Odilo

Speiß-Meister, Oder Nutzlicher Unterricht Von Essen und Trincken Was, und wie man nemlich zu Erhaltung und zu Verlängerung seiner Gesundheit Essen und Trincken solle. Nebst vielen untermengten Hauß-Mitteln Zu unterschiedlichen Zuständen, und nebst andern lustigen Sachen zur

München ; Stadt am Hof 1766

Oecon. 2171 q
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10300756-8
VD18 10601244